

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



CÔTELETTES D'AGNEAU AU CURRY,
SOUPE DE CAROTTES CRÉMEUSE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



KEFTA D'AGNEAU
À LA CORIANDRE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



PATATES DOUCES RÔTIÉS
À L'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



SELLE D'AGNEAU
À LA SAUCE MIEL-MOUTARDE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



KEFTA D'AGNEAU À LA CORIANDRE

🕒 20 min 🍷 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 350 g de viande d'agneau hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de coriandre
- 25 g de chapelure
- 1 c. à café de cumin
- 4 pains pita
- 200 g de tzatziki
- 1/2 concombre
- 1/2 oignon rouge
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

■ Mixer l'ail épluché, le bouquet de coriandre, la chapelure, du sel et du poivre. Ajouter la viande d'agneau hachée et mélanger soigneusement pour obtenir une préparation homogène.

■ Former 8 boulettes de même taille.

■ Préchauffer une poêle avec l'huile et y cuire les boulettes pendant 10 minutes environ.

■ Mettre un peu de tzatziki sur chaque pain pita, ajouter les boulettes d'agneau, le concombre coupé en fines rondelles et l'oignon rouge émincé.

ASTUCE : pour une option sans huile, faites cuire les boulettes d'agneau 15-20 minutes au four.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr



Crédit photo : Amélie Charbon - Coéditrice de recettes et stylistes culinaires



CÔTELETTES D'AGNEAU AU CURRY, SOUPE DE CAROTTES CRÉMEUSE

🕒 20 min 🍷 1 h 🍷 40 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 12 côtelettes d'agneau
- 1 kg de carottes
- 2 échalotes
- 1 noix de beurre
- 200 ml de lait de coco
- 1/2 c. à café de curcuma
- 1 poignée d'amandes effilées
- 4 tiges de coriandre
- 2 c. à soupe de curry
- 1 filet d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

■ Verser le jus de citron, le curry et un filet d'huile d'olive dans un bol et mélanger. Déposer les côtelettes dans un plat et enrober de la marinade. Couvrir de film alimentaire et réserver au moins 1 heure au frais.

■ Éplucher et couper les carottes en rondelles. Émincer les échalotes et faire revenir dans une grande casserole avec une noix de beurre. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter les carottes et le curcuma puis couvrir d'eau à hauteur. Cuire 30 minutes. Ajouter le lait de coco puis laisser le liquide réduire. Mixer jusqu'à ce que la purée soit bien lisse et réserver.

■ Cuire les côtelettes 4 minutes de chaque côté sur un grill ou une plancha. Faire torréfier les amandes effilées dans une poêle chaude.

■ Servir les côtelettes avec la purée de carotte, parsemer d'amandes torréfiées et ajouter quelques feuilles de coriandre.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SELLE D'AGNEAU À LA SAUCE MIEL-MOUTARDE

🕒 15 min 🍷 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 selle d'agneau parée de 600 g
- 1 oignon jaune
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- 800 g de pommes de terre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

■ Préchauffer le four à 180°C.

■ Éplucher et couper en 4 les pommes de terre. Émincer l'oignon.

■ Déposer les pommes de terre et l'oignon émincé dans un plat, ajouter un filet d'huile d'olive, le beurre coupé en dés, du sel, du poivre et les herbes de Provence. Enfournier pour 20 minutes de cuisson.

■ Mélanger le miel et la moutarde à l'ancienne dans un petit bol. Badigeonner la viande de la préparation puis l'ajouter dans le plat de pommes de terre. Saler, poivrer et enfournier pour 25 minutes de cuisson supplémentaire en mélangeant régulièrement les pommes de terre et les oignons.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



PATATES DOUCES RÔTIES À L'AGNEAU

🕒 20 min 🍷 50 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de tranches de gigot d'agneau sans os
- 4 patates douces moyennes
- 125 g de jeunes épinards
- 200 g de fromage blanc
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 citron
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 oignon
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à soupe de paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

■ Mélanger le fromage blanc avec la mayonnaise, la moitié du jus de citron, une gousse d'ail épluchée et écrasée et la ciboulette. Saler, poivrer et réserver au frais.

■ Préchauffer le four à 210°C. Laver les patates douces sans les éplucher. Les piquer à la pointe d'un couteau et les placer sur une plaque de cuisson. Les cuire au four 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

■ Émincer les tranches de gigot. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une poêle et y faire revenir 5 minutes à feu doux l'oignon et deux gousses d'ail épluchés et émincés. Augmenter le feu et ajouter l'agneau. Faire dorer à feu vif quelques minutes, puis ajouter les épinards, le cumin, le paprika, le jus de citron restant et du sel. Faire cuire en remuant, le temps que les épinards fondent.

■ A la sortie du four, fendre les patates douces en deux et répartir la préparation à l'agneau en leur cœur. Servir avec la sauce blanche et une salade de pousses d'épinards.

ASTUCE ANTI-GASPI : Utilisez un reste d'agneau cuit pour réaliser cette recette.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr



Crédit photo : Amélie Charbon - Coéditrice de recettes et stylistes culinaires