

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**SHAKSHUKA
À L'ÉPAULE D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**WRAPS D'AGNEAU
AUX 4 ÉPICES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**SANDWICH D'AGNEAU GRILLÉ
À LA FETA FOUETTÉE**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**PENNE AU RAGÙ D'ÉPAULE D'AGNEAU
À LA TOMATE ET AUX OLIVES NOIRES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



WRAPS D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES

🕒 15 min 🔥 5 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de tranches de gigot d'agneau
- 4 galettes de blé
- 8 c. à soupe de houmous
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 sucrine émincée
- 1/4 de chou rouge émincé
- 1/2 concombre en rondelles
- 1 oignon rouge émincé
- 1 c. à café de 4 épices
- 1 poignée de pignons de pin
- 6 brins de coriandre fraîche
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'agneau et faire revenir 5 minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, le mélange 4 épices et les pignons de pin.
- Étaler du houmous au centre de chaque galette de blé. Disposer ensuite de la salade, du chou et du concombre. Ajouter l'agneau et parsemer de coriandre.
- Rabattre les côtés de chaque galette vers le centre puis les rouler sur elles-mêmes en les serrant bien.

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



Crédits photos : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SHAKSHUKA À L'ÉPAULE D'AGNEAU

🕒 30 min 🔥 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g d'épaule d'agneau
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons rouge et jaune
- 5 tomates
- 4 œufs
- 100 g de fêta
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de graines de cumin
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Faire revenir dans un filet d'huile d'olive les oignons rouges et les gousses d'ail émincés avec les épices pendant 5 minutes. Ajouter l'agneau préalablement coupé en petits cubes, les poivrons coupés en lanières et prolonger la cuisson de 10 minutes.
- Couper les tomates en petits morceaux et ajouter aux restes des ingrédients. Saler, poivrer et verser 1/2 verre d'eau. Mélanger bien et laisser mijoter 20 minutes.
- Ajouter ensuite les 4 œufs. Couvrir et cuire 10 minutes environ.
- Emietter de la fêta sur la shakshuka et ajouter de la coriandre fraîche. Servir avec des tranches de pain grillé.

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



Crédits photos : Juliette Labatry / Delphine Constantin



PENNE AU RAGÙ D'ÉPAULE D'AGNEAU À LA TOMATE ET AUX OLIVES NOIRES

🕒 15 min 🔥 40 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 300 g de tomates concassées
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 brins de basilic
- 40 g de copeaux de parmesan
- 500 g de penne
- 60 g d'olives noires
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'ail et l'oignon. Faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Ajouter l'épaule d'agneau coupée en morceaux et faire dorer 5 minutes. Ajouter les tomates concassées et les olives noires, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 30 minutes en mélangeant régulièrement.
- Faire cuire les penne comme indiqué sur le paquet puis les égoutter.
- Effiloche l'agneau avec 2 fourchettes.
- Mélanger la préparation.
- Servir avec une cuillère de crème fraîche, des brins de basilic, des copeaux de parmesan.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SANDWICH D'AGNEAU GRILLÉ À LA FETA FOUETTÉE

🕒 10 min 🔥 15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 fines tranches de gigot d'agneau
- 1 c. à soupe d'huile d'olive infusée à l'ail
- 1 pincée de flocons de piment
- 12 petites tomates
- 1 mini concombre, tranché finement
- 1 poignée de salades jeunes pousses
- 150 g de fromage feta, coupé en cubes
- 1 c. à soupe de yaourt grec
- 1 petite gousse d'ail hachée grossièrement
- 2 c. à café de zeste de citron
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de feuilles de menthe fraîche finement hachées
- 4 grands pains complets
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer une poêle à feu moyen-vif.
- Assaisonner les tranches d'agneau avec de l'huile, du piment, du sel et du poivre. Cuire 1 à 2 minutes de chaque côté. Couper en lamelles. Réserver.
- Pour la feta fouettée, mettre la feta, le yaourt, l'ail, le zeste et le jus de citron dans un petit bol et fouetter jusqu'à consistance lisse. Ajouter la menthe et assaisonner.
- Garnir les pains de lamelles d'agneau, de tomates, de concombre, de feuilles de salade et de feta fouettée.

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

