

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



NAVARIN D'ÉPAULE D'AGNEAU
AUX LÉGUMES D'HIVER

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES
POMMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE
AUX CHÂTAIGNES, ABRICOTS ET PRUNEAUX

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



SOUPE DE LENTILLES CORAIL, ÉMINCÉS
DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU AU PAPRIKA

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES POMMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

🕒 30 min 🍷 35 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 rôti d'agneau de 500 g
- 7 tranches de pain d'épices
- 3 c. à soupe de miel
- 3 pommes
- 3 c. à soupe d'huile de tournesol
- 1,5 kg de pommes de terre
- 20 g de beurre
- 1 petite botte de persil plat
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Faire chauffer une grande casserole d'eau. Éplucher les pommes de terre puis les couper en gros cubes. Faire cuire 10 minutes dans l'eau bouillante. Egoutter bien puis les laisser refroidir quelques minutes.
- Éplucher les pommes, retirer leurs trognons et couper en quartiers. Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un petit blender, mixer le pain d'épices avec le miel et l'huile de tournesol. Napper complètement le rôti d'agneau de cette pâte, puis saler et poivrer.
- Déposer le rôti dans un plat puis ajouter les pommes de terre autour, ainsi que les quartiers de pommes. Ajouter des petits morceaux de beurre et enfourner pour 20 minutes de cuisson. Mélanger régulièrement les pommes et les pommes de terre pendant la cuisson. Servir avec du persil frais.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



NAVARIN D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX LÉGUMES D'HIVER

🕒 30 min 🍷 90 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 épaule d'agneau désossée de 700 g
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1kg de légumes d'hiver (navets, panais, topinambours et carottes)
- 20 g de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en cubes. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux d'agneau avec le beurre et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Emincer l'oignon et ajouter dans la cocotte. Faire revenir 10 minutes. Saupoudrer de farine puis mélanger à feu vif.
- Ajouter le concentré de tomates, le vin blanc, le bouquet garni, le cube de bouillon de légumes et verser de l'eau à hauteur. Laisser mijoter à feu doux pendant 30min.
- Eplucher les navets, les panais, les topinambours et les carottes. Ajouter dans la cocotte et prolonger la cuisson de 45 minutes.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SOUPE DE LENTILLES CORAIL, AUX ÉMINCÉS D'AGNEAU

🕒 20 min 🍷 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 tranches de gigot d'agneau sans os
- 350 g de lentilles corail
- 1 oignon
- 30 g de concentré de tomate
- 2 filets d'huile d'olive
- 1,7 L de bouillon de légumes
- 5 tiges de coriandre
- 1 échalote
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de graines de coriandre
- Sel et poivre du moulin

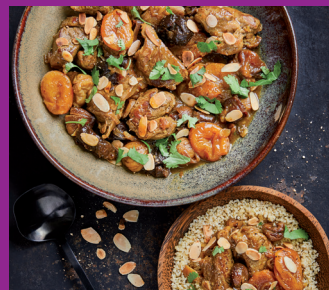
ÉTAPES

- Emincer l'oignon et le faire suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite les lentilles, le concentré de tomate et le bouillon de légumes. Porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes à couvert.
- Emincer l'échalote puis couper les tranches de gigot d'agneau en fines lamelles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis faire revenir l'échalote pendant 10 minutes. Ajouter les lamelles de tranches de gigot d'agneau, le paprika et les graines de coriandre et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Saler et poivrer la soupe puis mixer jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Répartir dans 6 bols puis déposer les lamelles d'agneau par-dessus. Enfin, parsemer de coriandre fraîche et ajouter un tour de moulin à poivre.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE

🕒 20 min 🍷 40 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de sauté d'agneau
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de miel
- 400 ml de bouillon de volaille
- 100 g de pruneaux
- 100 g de châtaignes
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1/2 c. à café de curcuma
- Huile d'olive
- 50 g d'amandes effilées
- 1 petit bouquet de coriandre
- Semoule
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les morceaux de sauté d'agneau. Retourner régulièrement pendant 8 minutes environ puis réserver dans un plat au chaud.
- Dans la même poêle non rincée, faire revenir l'ail et l'oignon rouge préalablement émincés, ainsi que le miel. Ajouter la cannelle, le curcuma, le gingembre, le bouillon de volaille, le sel et le poivre.
- Porter la préparation à ébullition puis ajouter les abricots, les pruneaux et les châtaignes. Faire cuire 15 minutes. Ajouter les morceaux d'agneau cuits et prolonger la cuisson de 15 minutes.
- Au moment de servir, faire torrifier les amandes effilées quelques secondes dans une poêle bien chaude et les parsemer sur le tajine avec la coriandre ciselée.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin