

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



CÔTELETTES D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES
ET COURGE RÔTIE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES
AU SIROP D'ÉRABLE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

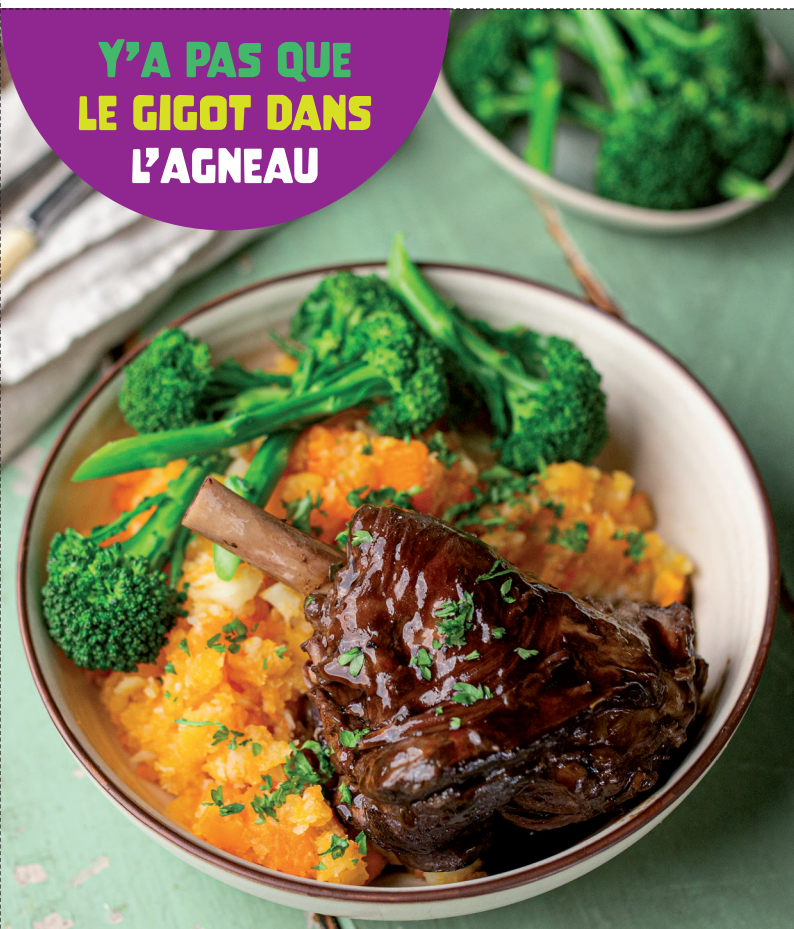
Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



SOUPE DE TOPINAMBOURS
LAMELLES D'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



SOURIS D'AGNEAU
BRAISÉES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU SIROP D'ÉRABLE

🕒 15 min 🍷 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 150 ml de sirop d'érable
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 filet d'huile d'olive
- 800 g de carottes
- 30 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher et couper en rondelles les carottes. Faire cuire 25 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Hacher la gousse d'ail puis déposer dans un bol. Ajouter le sirop d'érable, le concentré de tomate, l'huile d'olive, du sel, du poivre et mélanger.
- Faire griller les côtelettes d'agneau pendant 2 minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude. Ajouter ensuite le mélange au sirop d'érable et prolonger la cuisson de 3 minutes à feu vif, en les arrosant continuellement.
- Égoutter les carottes et conserver un petit peu d'eau de cuisson puis écraser à la fourchette avec le jus de cuisson, la noix de beurre, du sel et du poivre.
- Servir avec les côtelettes avec l'écrasée de carottes.

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



Crédits photos : Juliette Labatry / Delphine Constantin



CÔTELETTES D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES ET COURGE RÔTIE

🕒 30 min 🍷 60 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 12 côtelettes d'agneau
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de mélange 4 épices
- 2 filets d'huile d'olive
- 100 g d'olives de Kalamata
- 1 courge butternut
- 350 g de semoule
- 1 oignon rouge
- 1 petite botte de persil plat
- 150 g de yaourt grec
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Couper la courge butternut en deux, retirer les graines. Couper la courge ensuite en tranches fines, sans les décoller. Disposer sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfourner pour 1 heure de cuisson.
- Faire cuire la semoule comme indiqué sur le paquet et réserver. Éplucher l'ail et frotter les côtelettes d'agneau avec la gousse. Parsemer de mélange 4 épices.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive sur un gril puis faire griller les côtes d'agneau 3 minutes de chaque côté. Émincer l'oignon rouge et ciseler le persil plat.
- Dresser la semoule dans un plat, ajouter les quartiers de courge rôtis, les olives ainsi que les côtelettes puis déposer une petite quantité de yaourt grec, de l'oignon rouge et du persil.

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



Crédits photos : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SOURIS D'AGNEAU BRAISÉES

🕒 10 min 🍷 240 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 souris d'agneau
- 1 petit oignon
- 1 poireau
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 6 brins de romarin
- 6 brins de thym
- 450 ml vin rouge
- 750 ml de bouillon de bœuf
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Accompagnements :

- 2 brins de persil frais
- Purée de patates douces et brocolis

ÉTAPES

- Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et saisir les souris d'agneau pendant 5 minutes en les tournant régulièrement. Assaisonner. Retirer les souris et réserver.
- Dans la même cocotte, ajouter l'oignon, le poireau et la carotte coupés en cubes, laisser cuire 8 minutes. Ajouter ensuite les gousses d'ail écrasées, les feuilles de laurier, les brins de romarin et de thym.
- Remettre les souris d'agneau dans la cocotte avec les autres ingrédients. Ajouter le vin rouge et le bouillon chaud. Laisser mijoter à feu doux pendant 4 heures, ou dans le four à 130°C pendant la même durée.
- Servir avec de la purée de patates douces et des brocolis. Ajouter dans l'assiette une cuillère de sauce et quelques feuilles de persil.

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



SOUPE DE TOPINAMBOURS LAMELLES D'AGNEAU

🕒 25 min 🍷 30 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 3 tranches de gigot d'agneau
- 1 kg de topinambours
- 2 petites pommes de terre
- 20 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe d'huile de noisette
- 2 échalotes
- 40 g de copeaux de parmesan
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 6 tranches de pain complet
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre doux
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher et couper en morceaux les topinambours et les pommes de terre puis déposer dans une casserole. Recouvrir d'eau à niveau, ajouter le cube de bouillon de légumes et porter à ébullition. Laisser cuire 30 min à feu doux.
- Émincer les échalotes et faire revenir 10 min dans une poêle avec de l'huile de noisette chaude. Ajouter les tranches de gigot d'agneau coupées en lamelles, saler, poivrer et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une seconde poêle, ajouter l'ail émincé et laisser cuire 2 minutes. Ajouter le pain coupé en dés et faire dorer sur toutes les faces pendant 5 minutes. Étaler ensuite les morceaux de pain sur du papier absorbant.
- Une fois les légumes cuits, mixer avec le bouillon restant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Ajouter la crème et mixer de nouveau. Répartir la soupe dans les bols et déposer les lamelles d'agneau. Parsemer de croutons aillés, de cerfeuil, de copeaux de parmesan et d'un tour de moulin à poivre.

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



Crédits photos : Juliette Labatry / Delphine Constantin