

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



GRATIN D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU CONFIT
ET POMMES DE TERRE

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

GRATIN DE GNOCCHIS
AUX BOULETTES D'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



MINI-TOURTES
À L'ÉMINCÉ D'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

RILLETES D'AGNEAU
AUX CÈPES

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



GRATIN DE GNOCCHIS AUX BOULETTES D'AGNEAU

🕒 30 min 🍲 60 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g d'épaule d'agneau hachée
- 1 petite botte de persil
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 80 g de pain de mie
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de lait
- 4 c. à soupe de farine
- 600 g de tomates concassées
- 1 boule de mozzarella
- 1 bouquet garni
- 1 oignon jaune
- 800 g de gnocchis
- Huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sucre
- Sel et Poivre du moulin

ÉTAPES

- Déposer une gousse d'ail hachée et les échalotes émincées dans un saladier, ajouter la viande hachée, le sel, le poivre, une dizaine de feuilles de persil ciselé, l'œuf, le pain de mie et le lait. Mélanger le tout avec les mains jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- Façonner ensuite des boulettes avec des mains passées sous l'eau froide puis les rouler dans la farine. Faire revenir les boulettes à la poêle, dans un filet d'huile d'olive pendant 8 minutes en les retournant régulièrement. Réserver.
- Dans la même poêle, faire suer la gousse d'ail hachée restante ainsi que l'oignon jaune émincé pendant une dizaine de minutes. Ajouter les tomates concassées, le vinaigre balsamique, le sucre et le bouquet garni puis couvrir et laisser cuire 30 minutes. Ajouter les boulettes et mélanger bien. Préchauffer le four à 200°C.
- Faire cuire les gnocchis comme indiqué sur leur emballage et les égoutter. Mélanger les gnocchis à la sauce aux boulettes, retirer le bouquet garni et verser le tout dans un plat. Couper la mozzarella en tranches et les disperser sur le gratin. Enfourner pour 20 minutes de cuisson. Parsemer de persil ciselé au moment de servir.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



GRATIN D'EFFILOCHÉ D'AGNEAU CONFIT ET POMMES DE TERRE

🕒 40 min 🍲 5 h

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 kg d'épaule d'agneau désossée
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 200 ml de vin blanc
- 250 g de tomates concassées
- 4 c. à soupe de miel
- 5 branches de thym
- 5 branches de romarin
- 1,2 kg de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 2 œufs
- 250 ml de lait
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en dés d'environ 2 cm. Dans une cocotte, faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle colore dans un filet d'huile d'olive. Ajouter l'ail et l'oignon émincés. Prolonger la cuisson de 10 minutes en mélangeant régulièrement puis déglacer au vin blanc.
- Ajouter les tomates concassées, le miel, le thym, le romarin. Saler, poivrer. Mélanger, couvrir la cocotte et faire cuire 3 heures. Retirer ensuite le couvercle et prolonger la cuisson de 30 minutes.
- Effiloche l'agneau à l'aide de 2 fourchettes. Préchauffer le four à 200°C.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Huiler un plat à gratin et couvrir le fond de rondelles de pommes de terre. Ajouter la viande puis recouvrir à nouveau de rondelles en les superposant légèrement. Déposer des petits morceaux de beurre à la surface et faire cuire 1 heure.
- Battre les œufs avec le lait dans un bol, saler, poivrer puis verser sur le gratin. Prolonger la cuisson de 15 minutes.

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



RILLETES D'AGNEAU AUX CÈPES

🕒 15 min 🍲 150 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 60 g de beurre
- 25 cl de vin blanc
- 15 g de cèpes séchés
- 1 bouquet de romarin
- 1 c. à café de poivre
- 5 baies concassées
- Sel

ÉTAPES

- Eplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire chauffer le beurre dans une cocotte, ajouter l'agneau coupé préalablement en cubes, l'oignon et l'ail et laisser dorer quelques minutes.
- Verser le vin, remuer, ajouter les cèpes séchés, le romarin, le sel et le poivre concassé. Laisser cuire à feu très doux et à couvert pendant 2h30 environ ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre et s'effiloche.
- Remuer de temps à autre et ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin. Retirer le romarin et effiloche finement la viande en mélangeant avec deux cuillères.
- Verser dans des bocaux et mettre au réfrigérateur le temps que les rillettes se solidifient.

ASTUCE DU CHEF : gagnez du temps en utilisant un autocuiseur, le temps de cuisson sera réduit de moitié.

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



Crédit photo : Julie Michali / Amélysse Charbon

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



MINI-TOURTES À L'ÉMINCÉ D'AGNEAU

🕒 30 min 🍲 45 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 200g à 300g d'agneau (gigot ou épaule)
- 2 pâtes feuilletées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 100 g de champignons de Paris
- 100 g de petits pois surgelés
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 2 branches de thym
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°. Émincer l'ail et l'oignon puis les faire suer dans une noix de beurre. Couper en petits dés les carottes et émincer les poireaux. Couper les champignons en tranches. Faire revenir l'ensemble des légumes avec les oignons pendant 10 minutes.
- Couper l'agneau en fines lamelles puis ajouter à la préparation. Prolonger la cuisson de 10 minutes. Saler et poivrer. Couper le feu puis ajouter la crème, la moutarde et le thym. Mélanger et réserver.
- Découper 12 cercles de pâte feuilletée et abaisser la moitié dans 6 ramequins. Répartir ensuite la préparation à l'agneau et recouvrir d'un disque de pâte. Souder bien les bords et découper l'excédent si nécessaire. Battre le jaune d'œuf dans un petit récipient et badigeonner chaque tourte au pinceau. Enfourner pour 25 minutes de cuisson. Déguster avec du cerfeuil frais.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin