

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**TAJINE DE SAUTÉ D'AGNEAU
AUX CITRONS ET OLIVES VERTES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX 5 PARFUMS
À L'EMINCÉ D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES
AUX TOMATES ET AUX OLIVES NOIRES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU



**CÔTES D'AGNEAU AU CITRON,
SEMOULE AUX PETITS POIS ET AUX ASPERGES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX 5 PARFUMS À L'ÉMINCÉ D'AGNEAU

🕒 30 min 🍷 5 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g d'épaule d'agneau désossée et dégraissée
- 8 galettes de riz
- 1 échalote
- 1/4 de chou rouge
- 2 carottes colorées
- 1/2 concombre
- 250 g de vermicelles de riz
- 4 feuilles de batavia
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à café de mélange 5 épices
- 1 petit bouquet de menthe
- 2 c. à soupe de beurre de cacahuète
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de cacahuètes

ÉTAPES

- Faire cuire les vermicelles de riz comme indiqué sur le paquet. Émincer l'épaule d'agneau et l'échalote. Faire revenir l'échalote dans un filet d'huile de sésame jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter l'agneau, les épices et 10 feuilles de menthe ciselées. Faire revenir 10 minutes à feu vif, en remuant régulièrement. Émincer le chou rouge. Éplucher et tailler les carottes et le concombre en bâtonnets.
- Faire tremper une première galette de riz dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit molle puis l'étaler délicatement sur un torchon propre et humide. Déposer 3 feuilles de menthe au centre de la galette et ajouter une demi-feuille de batavia, une petite poignée de vermicelles de riz, des bâtonnets de carottes et de concombre, de l'agneau et du chou rouge. Rabattre les côtés de la galette vers le centre puis ramener la partie basse. Rouler l'ensemble très délicatement afin de former un joli rouleau.
- Dans un petit bol, mélanger l'huile de sésame, le beurre de cacahuète et le vinaigre de riz. Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau et mélanger. Servir avec les rouleaux de printemps. Parsemer le tout de cacahuètes concassées et de feuilles de menthe fraîche.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



TAJINE DE SAUTÉ D'AGNEAU AUX CITRONS ET OLIVES VERTES

🕒 15 min 🍷 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de sauté d'agneau
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de mélange 4 épices
- 2 citrons jaunes
- 80 g d'olives vertes
- 250 g de semoule
- 4 brins de coriandre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive et les morceaux d'agneau pendant 10 minutes.
- Couper les citrons en 4. Ajouter les dans la cocotte avec le mélange 4 épices, les olives, du sel, du poivre.
- Couvrir d'eau à mi-hauteur et cuire 15 minutes à couvert.
- Ouvrir la cocotte et prolonger la cuisson de 5 minutes en mélangeant.
- Servir avec de la semoule et de la coriandre fraîche.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



CÔTES D'AGNEAU AU CITRON, SEMOULE AUX PETITS POIS ET AUX ASPERGES

🕒 30 min 🍷 25 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 côtes d'agneau
- Huile d'olive
- 300 g de semoule
- 150 g de petits pois frais
- 2 avocats
- 12 asperges vertes
- 1 petit bouquet de menthe
- Quelques brins de cerfeuil
- 1 citron jaune
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Laver et éplucher légèrement les asperges puis les faire cuire 15 minutes dans une casserole d'eau salée bouillante avec les petits pois. Faire cuire la semoule comme indiqué sur le paquet. Réserver le tout au chaud.
- Assaisonner les côtes d'agneau avec du sel et du poivre. Dans une poêle chaude, cuire les côtes 3 à 4 minutes de chaque côté, à feu vif, afin de bien les saisir.
- Dans un grand saladier, mélanger la semoule et les petits pois puis ajouter de la menthe ciselée. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Verser cette préparation dans un plat, ajouter les asperges et les côtes grillées. Éplucher et couper les avocats en fines tranches et déposer dans le plat. Ajouter des zestes et du jus de citron, des feuilles de menthe fraîche ainsi que des brins de cerfeuil.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AUX TOMATES ET AUX OLIVES NOIRES

🕒 15 min 🍷 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 200 g d'olives noires
- 250 g de tomates en grappe
- 5 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 20 cl de vin blanc
- 8 pommes de terre Charlotte
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°C. Laver les pommes de terre et découper en 4 dans la longueur avec leur peau. Étaler sur une plaque de four, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter du thym et du romarin. Enfourner pour 30 minutes de cuisson tout en les retournant régulièrement.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir 1 minute les côtelettes de chaque côté.
- Déposer dans un plat avec les tomates et les olives. Saler, poivrer et arroser de vin blanc et d'un filet d'huile d'olive puis enfourner pendant 15 minutes.
- Servir les côtelettes avec les tomates et les olives ainsi que les pommes de terre.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin