

**Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU**



**NAVARIN D'AGNEAU  
AUX LÉGUMES D'HIVER**

**Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU**



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

**Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU**



**SOUPE DE LENTILLES CORAIL  
AUX ÉMINCÉS D'AGNEAU**

**Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU**



**SOURIS D'AGNEAU CARAMELISÉES  
AU MIEL ET PAPIKA**



## RÔTI D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES ET POMMES 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](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo: Juliette Labatry / Delphine Constantin



## NAVARIN 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 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 kg 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 l'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 30 min.
- Éplucher 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](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo: Juliette Labatry / Delphine Constantin



## SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉES AU MIEL ET PAPRIKA

🕒 30 min 🍷 2 h 10

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 souris d'agneau
- 1 à 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de paprika
- 50 ml d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 kg de pommes de terre
- 6 gousses d'ail
- 250 g d'olives violettes
- Sel & poivre

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 150°C. Placer les souris d'agneau dans une cocotte allant au four. Ajouter 50 ml d'huile d'olive, le miel et le paprika. Faire fondre à feu moyen puis badigeonner les souris d'agneau avec le mélange.
- Saler, poivrer et disposer les gousses d'ail entières non épluchées autour ainsi que le thym et faire colorer les souris en les retournant sur toutes leurs faces.
- Refermer la cocotte et la placer au four pendant 2 heures. Badigeonner les souris à l'aide d'un pinceau tous les quarts d'heure.
- Ajouter les olives dans la cocotte 30 minutes avant la fin de la cuisson. Pendant ce temps éplucher les pommes de terre, les découper en morceaux et les faire cuire 30 minutes dans l'eau bouillante. Les égoutter puis les écraser en purée.
- Ajouter le beurre, saler, poivrer et servir avec les souris caramélisées.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://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](http://www.jadorelagneau.fr)



Crédit photo: Juliette Labatry / Delphine Constantin