

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



**BROCHETTES D'AGNEAU  
AU PIMENT D'ESPELETTE**

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



**SALADE CÉSAR  
REVISITÉE À L'AGNEAU**

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



**ÉPIGRAMMES D'AGNEAU  
À LA SAUCE BARBECUE**

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



**RÔTI D'AGNEAU  
AUX COURGETTES ET AU CITRON**



## SALADE CÉSAR REVISITÉE À L'AGNEAU

🕒 20 min 🍷 10 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 2 salades romaines
- 50 g de parmesan
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 1 citron jaune
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 4 tranches de pain de campagne
- 6 filets d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Sel & poivre

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°C en mode gril. Couper les tranches de pain en dés et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Hacher l'ail, le mélanger dans un bol avec de l'huile d'olive et verser sur les croutons de pain. Enfournier pour 5 minutes de cuisson.
- Découper les tranches de gigot d'agneau en lamelles d'environ 1,5 cm d'épaisseur, dans la largeur, puis les faire griller 5 minutes dans de l'huile d'olive, à feu vif.
- Laver les salades et les couper en lanières. Déposer dans un saladier.
- Râper le parmesan et verser les trois quarts dans un bol avec la crème fraîche, le jus du citron, la moutarde à l'ancienne, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Verser sur la salade et mélanger. Ajouter les lamelles d'agneau grillées et les croutons de pain à l'ail.
- Saupoudrer du reste de parmesan avant de servir.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



## BROCHETTES D'AGNEAU AU PIMENT D'ESPELETTE

🕒 30 min 🍷 2 h 🍷 10 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de gigot d'agneau coupé en cubes
  - 1 c. à café de piment d'Espelette
  - 4 c. à soupe d'huile d'olive
  - 2 citrons jaunes
  - 2 courgettes
  - 1 aubergine
  - 1 poivron rouge
  - 1 poivron jaune
  - Sel & poivre
- Aïoli express :**
- 150 ml d'huile d'olive
  - 1 jaune d'œuf
  - 2 gousses d'ail
  - Sel & poivre

### ÉTAPES

- Déposer l'agneau en cubes dans un saladier puis ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus des 2 citrons jaunes et le piment d'Espelette. Bien mélanger puis couvrir le saladier et placer 2 heures au réfrigérateur.
- Préparer un aioli express en versant dans un bol le jaune d'œuf, l'ail épluché et haché, du sel et du poivre. Verser l'huile d'olive tout doucement et commencer à émulsionner avec une fourchette. Continuer de verser l'huile et fouetter jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Réserver au frais.
- Piquer les morceaux de viande sur des pics à brochettes en bois préalablement humidifiés. Laver les légumes puis les couper en tranches.
- Préparer la plancha ou le barbecue. Faire cuire les légumes 10 minutes en les retournant régulièrement. Puis ajouter les brochettes d'agneau et les faire cuire 2 minutes sur chaque face environ.
- Servir les brochettes d'agneau et les légumes grillés avec l'aioli.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



## RÔTI D'AGNEAU AUX COURGETTES ET AU CITRON

🕒 15 min 🍷 30 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 rôti d'agneau (d'épaule ou de carré) de 600 g
- 4 courgettes
- 2 citrons
- 4 gousses d'ail
- 2 filets d'huile d'olive
- 1 tige de thym frais
- 5 tiges de persil plat
- 240 g de boulgour
- Sel et poivre

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Éplucher les courgettes en retirant une bande sur deux. Les couper en 4 et réserver. Laver 1 citron et le couper en 4 dans la largeur.
- Déposer le rôti d'agneau au centre d'un plat allant au four en disposant autour les gousses d'ail, les morceaux de courgettes et de citron. Arroser d'huile d'olive et le jus du deuxième citron. Ajouter du thym frais, sel et poivre. Enfournier pour 30 minutes de cuisson (ou un peu plus selon la cuisson souhaitée).
- Faire cuire le boulgour comme indiqué sur le paquet puis le verser dans un saladier. Ajouter du persil ciselé, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Servir le rôti avec des zestes de citron et le boulgour.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



## ÉPIGRAMMES D'AGNEAU À LA SAUCE BARBECUE

🕒 30 min 🍷 2 h 🍷 6 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg d'épigammes d'agneau (en plusieurs morceaux)
  - 8 c. à soupe de ketchup
  - 2 c. à soupe de moutarde forte
  - 2 c. à soupe de miel
  - 4 c. à café de sauce soja sucrée
  - 1 c. à café de paprika
  - 1 c. à café de piment doux en poudre
  - 4 gousses d'ail et 4 tiges de thym frais
  - Sel et poivre
- Pour le coleslaw :**
- 150 g de chou blanc et 150 g de carottes
  - 5 tiges de persil plat
  - 30 g de noix de cajou
  - 3 c. à soupe de mayonnaise et 3 de yaourt nature
  - 1 c. à café de moutarde
  - 1 c. à café de vinaigre de vin

### ÉTAPES

- Préparer une marinade pour l'agneau, avec le ketchup, la moutarde, le miel, la sauce soja, le paprika, le piment et les gousses d'ail hachées. Salez et poivrez puis napper les épigrammes avec la marinade.
- Déposer les épigrammes dans un plat, ajouter les branches de thym frais, couvrir de film alimentaire et réserver 2 heures au réfrigérateur.
- Pour le coleslaw faire une sauce avec la mayonnaise, le yaourt, la moutarde, le vinaigre de vin, du sel et du poivre. Éplucher et râper les carottes et le chou blanc et mélanger dans la sauce. Réserver au frais au moins 1 heure avant de servir.
- Préparer la plancha ou le barbecue et faire cuire les épigrammes 3 minutes de chaque côté.
- Servir avec le coleslaw, des noix de cajou concassées et du persil plat ciselé.

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



Crédit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin