

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



**ROULADES D'AGNEAU
MARINÉES À L'AIL ET À L'ANIS**

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



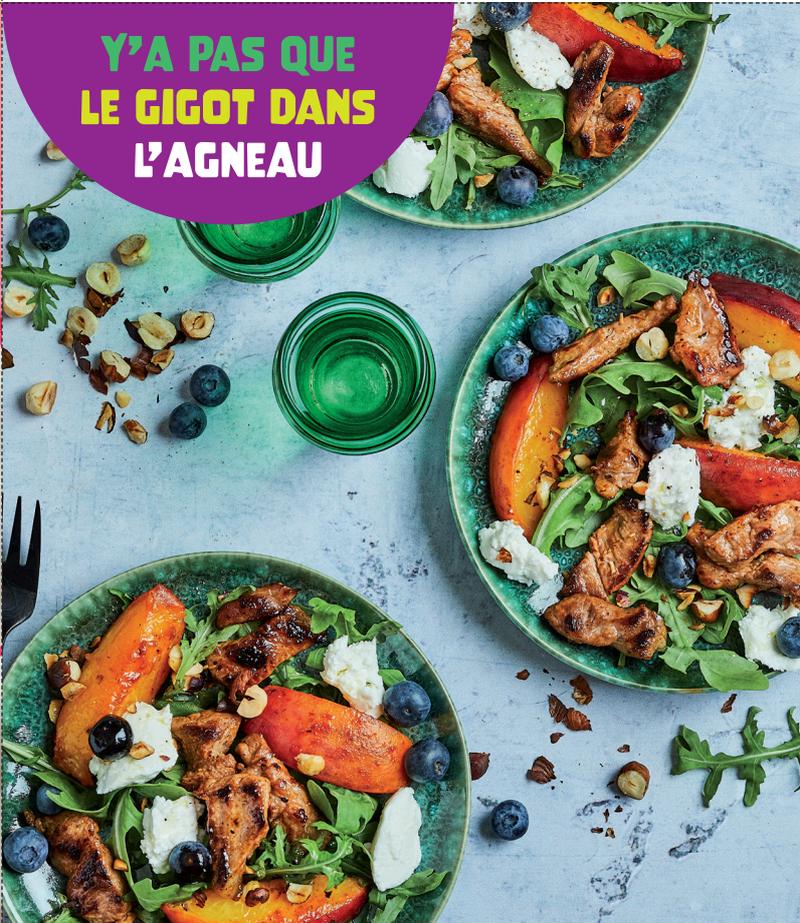
**RÔTI D'AGNEAU
AU MIEL ET ROMARIN**

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



**NAVARIN D'AGNEAU
AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS**

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



**SALADE D'AGNEAU
AUX PÊCHES RÔTIES, CHÈVRE FRAIS,
MYRTILLES ET NOISETTES**



ROÏTI D'AGNEAU AU MIEL ET ROMARIN

🕒 20 min 🍷 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 rôti d'agneau de 600 g (rôti d'épaule ou de carré d'agneau)
- 5 tiges de romarin
- 1 tête d'ail
- 2 c. à soupe de miel
- 50 g de beurre
- 8 pommes de terre
- Sel & poivre

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Laver et essuyer les pommes de terre. Entailler chaque pomme de terre, à intervalle régulier, dans le sens de la largeur, sans jamais les trancher complètement.
- Disposer les dans un plat allant au four puis ajouter une petite pointe de beurre, saler, poivrer puis enfourner pour 15 minutes de cuisson.
- Faire fondre 30 g de beurre et le miel au micro-onde puis badigeonner le rôti d'agneau. Saler et poivrer.
- Ajouter le rôti d'agneau et la tête d'ail tranchée en deux dans le plat avec les pommes de terre, déposer des brins de romarin et prolonger la cuisson de 30 minutes.

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



Credit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



ROULADES D'AGNEAU MARINÉES À L'AIL ET À L'ANIS

🕒 15 min 🍷 30 min 🍷 15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de roulades de poitrine d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de graines d'anis
- 2 citrons
- 4 courgettes
- 25 g de pignons de pin
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher et hacher les gousses d'ail. Mélanger la moitié avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, les graines d'anis et le jus d'un citron. Saler, poivrer et mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange pendant 30 minutes.
- Rincer les courgettes et réaliser de fines lamelles à l'aide d'un économe en conservant leur peau. Faire torréfier les pignons de pin pendant 5 minutes dans une poêle chaude.
- Réaliser la sauce avec le reste d'huile d'olive et d'ail haché, le jus d'un citron, du sel et du poivre.
- Préparer la plancha ou le barbecue et faire griller les roulades de poitrine pendant 5 minutes de chaque côté.
- Servir les roulades avec la salade de courgettes agrémentée au dernier moment de sa sauce et des pignons de pin torréfiés.

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



Credit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



SALADE D'AGNEAU AUX PÊCHES RÔTIÉS, CHÈVRE FRAIS, MYRTILLES ET NOISETTES

🕒 20 min 🍷 18 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g d'épaule d'agneau
- 4 poignées de roquette
- 2 pêches
- 100 g de chèvre frais
- 100 g de myrtilles
- 30 g de noisettes
- 1 noix de beurre
- 5 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 6 c. à soupe d'huile de noisette
- + 1 filet
- 1 c. à soupe de miel
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Concasser grossièrement les noisettes puis les faire torréfier quelques minutes dans une poêle bien chaude. Réserver.
- Dénoyer et découper les pêches en quartiers. Faire rôtir les quartiers dans la même poêle avec une noix de beurre pendant 10 minutes.
- Émincer l'épaule d'agneau et faire revenir les émincés dans un filet d'huile de noisette pendant 5 minutes. Déglacer ensuite avec 2 c. à soupe de vinaigre de cidre, saler, poivrer.
- Déposer la roquette dans un plat. Ajouter l'agneau émincé, les quartiers de pêches rôtis, des morceaux de chèvre frais, des myrtilles et des noisettes torréfiées.
- Verser le reste de vinaigre de cidre, l'huile de noisette et le miel dans un petit bol. Saler, poivrer et verser sur la salade.

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



Credit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin



NAVARIN D'AGNEAU AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

🕒 25 min 🍷 90 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de collier d'agneau
- 400 g d'épaule d'agneau
- 1,5 kg de légumes (pommes de terre grenaille, pois gourmands, radis roses)
- 200 g de fèves surgelées
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de farine
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de légumes
- 30 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Découper la viande d'agneau en morceaux. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux d'agneau avec le beurre et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Émincer l'oignon et l'ajouter dans la cocotte. Faire revenir 10 minutes. Saupoudrer de farine puis mélanger à feu vif.
- Déglacer avec le vin blanc puis ajouter le bouquet garni, le cube de bouillon de légumes et verser de l'eau à hauteur. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.
- Ajouter les pommes de terre grenaille dans la cocotte. Prolonger la cuisson de 15 minutes et ajouter les pois gourmands, les fèves et les radis pour 30 minutes supplémentaires.
- Disperser quelques feuilles de persil et servir.

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



Credit photo : Juliette Labatry / Delphine Constantin