



NOS CLIENTS CHANGENT,  
CHANGEONS  
**L'AGNEAU !**

## Fiches inspirations produits

« **Nos clients changent,  
changeons l'agneau** »



NOS CLIENTS CHANGENT,  
CHANGEONS  
**L'AGNEAU !**

**02**

**GIGOT**  
**Roulades de**  
**gigot façon**  
**saltimbocca**



**Ingrédients**

| INGREDIENTS                     | Quantité en % | Quantité pour 1 kg |
|---------------------------------|---------------|--------------------|
| Agneau : tranches fines         | 94%           | 940g/kg            |
| Copeaux de parmesan             | 3%            | 30g/kg             |
| Moutarde douce                  | 3%            | 30g/kg             |
| Herbes fraîches                 | 1%            | 10g/kg             |
| Poivre concassé et fleur de sel |               | QSP                |

**Mode opératoire**

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en tranches fines
- ✓ Badigeonner les tranches de moutarde douce
- ✓ Ajouter le sel et le poivre concassé
- ✓ Puis déposer des copeaux de parmesan et des herbes fraîches
- ✓ Rouler les tranches fines puis les maintenir avec des pics type cure dent

**Conseils cuisson client**

- ✓ A la plancha ou à la poêle
- ✓ A déguster avec une pointe de crème de vinaigre balsamique

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Temps de Préparation      | 15 minutes à partir d'un gigot prêt à la vente |
| Prix de Revient indicatif | <i>À compléter</i>                             |
| PVC (indicatif)           | <i>À compléter</i>                             |
| Marge brute potentielle   | <i>À compléter</i>                             |

**Durée de vie du produit**

*A compléter*

**Allergènes**

*A compléter*