



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

**L'ÉTÉ, UNE OPPORTUNITÉ POUR REDONNER
TOUTE SA PLACE À L'AGNEAU.**



**Retrouvez dans ce guide de nouvelles inspirations
pour valoriser la viande d'agneau l'été**

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

L'ENJEU DE LA SAISON ESTIVALE : INSCRIRE L'AGNEAU DANS LA DYNAMIQUE DE LA GAMME ÉTÉ

APRÈS LE PIC DE PÂQUES, LA SAISON ESTIVALE MARQUE UN TEMPS CLÉ POUR LES RAYONS BOUCHERIE. LES HABITUDES ÉVOLUENT, LES MODES DE CUISSON CHANGENT, ET LES ATTENTES DES CLIENTS SE TOURNENT VERS DES REPAS PLUS SIMPLES, PLUS CONVIVIAUX, SOUVENT AUTOUR DU BARBECUE, DE LA PLANCHA OU DE LA CUISINE RAPIDE.

DANS CE CONTEXTE, RENDRE VISIBLES TOUS LES ATOUTS DE LA VIANDE D'AGNEAU POUR L'ASSOCIER À LA GAMME ÉTÉ Y COMPRIS AUPRÈS D'UNE CLIENTÈLE PLUS JEUNE.

L'AGNEAU A TOUTE SA PLACE DANS L'OFFRE ESTIVALE

→ Ce livret vous propose des idées pour intégrer durablement l'agneau à votre gamme été.

- Par la diversité de ses morceaux
- Par sa capacité à se décliner en formats à griller
- Par les nombreuses possibilités de préparations bouchères adaptées aux usages d'été.

L'ÉTÉ N'EST PAS UNE PARENTHÈSE POUR L'AGNEAU : C'EST UNE OPPORTUNITÉ POUR LE TRAVAILLER AUTREMENT.



→ Quelques idées à retrouver dans ce livret pour l'été :

- Des tranches à griller dans l'épaule, le carré et le gigot
- Des épigrammes façon estivale
- Des petits rôtis



LES ACHETEURS D'AGNEAU SONT ÂGÉS, IL Y A donc UN ENJEU DE DONNER ENVIE AUX PLUS JEUNES D'EN CONSOMMER. LA SAISON ESTIVALE EST PROPICE À LA DÉCOUVERTE CULINAIRE. C'EST L'OCCASION DE PROPOSER DES NOUVELLES DÉCOUPES ET PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR MODERNISER L'IMAGE DE L'AGNEAU.

VALORISER L'AGNEAU EN ÉTÉ, C'EST AUSSI VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE

→ Proposez une nouvelle offre agneau l'été pour mieux répartir les ventes sur l'ensemble de la carcasse

Comment intégrer l'agneau dans une gamme été avec des formats adaptés aux usages estivaux ?

- Valoriser une offre plus lisible et attractive de la viande d'agneau
- Travailler des formats à griller (tranches, brochettes, émincés) à partir des pièces traditionnelles
- Proposer des préparations bouchères simples, faciles à cuire et adaptées aux repas d'été
- Diversifier l'offre en vitrine pour donner envie de redécouvrir l'agneau autrement

ASTUCE RENTABILITÉ :

CALCULEZ LE RENDEMENT DE VOS DÉCOUPES ET AJUSTEZ VOS PRIX SELON LA VALEUR CRÉÉE – LA DÉCOUPE RÉMUNÈRE LE SAVOIR-FAIRE.

Il peut être utile de réaliser en plus d'un rendement découpe, un rendement sur chaque morceau pour établir le prix de revient de vos inspirations.

Pièce de gros



Pg = Poids pièce de gros

Pièce prête à consommer



Pv = Poids PAC



Pertes : os, gras, déchets

CALCUL DU RENDEMENT

$$R = \frac{Pv}{Pg} \times 100$$

AVEC UNE OPPORTUNITÉ DE MARGE ET DE DIFFÉRENCIATION

Trancher, désosser, mariner, assembler : chaque geste ajoute de la valeur. Avec la créativité, l'agneau devient une source de marge.

ASTUCE VITRINE :

METTEZ EN AVANT LES “IDÉES PRÊTES À CUIRE” :
ELLES INSPIRENT LES CLIENTS POUR UN ACHAT DIVERSIFIÉ

Inspiration économique pièce entière / petites découpes

Sur la base de prix au kilo fictifs indicatifs qui servent d'exercice de comparaison, il ne s'agit pas de recommandation de prix. Les calculs sont à adapter avec les prix au kilo de votre magasin.

MORCEAU	VENTE D'UN GIGOT ENTIER	VENTE D'UN GIGOT EN PLUSIEURS DÉCOUPES				= 12 à 14			
		SOURIS	+	TRANCHES	+	ÉMINCÉS	+	RÔTIS AVEC OS	
NOMBRE DE CONVIVES	8 à 10	1 ou 2	+	2 ou 3	+	5	+	4	= 12 à 14
POIDS	2,5 kg	400 g	+	350 g	+	700 g	+	700 g	= 2,15 kg
EXEMPLES DE PRIX AU KILO	24 €	24 €		29,5 €		29,5 €		29,5 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	60 €	9,60 €	+	10,33 €	+	20,65 €	+	20,65 €	= 61,23 €

VOUS SAVEZ MIEUX QUE QUICONQUE CE QUI FONCTIONNE DANS VOTRE RAYON

À vous d'adapter selon vos moyens, votre clientèle, vos pratiques

LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR :

- LA SAISON ESTIVALE,
- LA ROTATION DE VOTRE RAYON,
- VOTRE MANIÈRE DE TRAVAILLER LA MATIÈRE.

CHOISISSEZ

- DES IDÉES ADAPTÉES À VOS OBJECTIFS,
- DES PROPOSITIONS RAPIDES À METTRE EN PLACE,
- DES IDÉES PLUS ÉLABORÉES SI VOUS AVEZ LE TEMPS.

INTÉGREZ CES IDÉES À VOTRE VITRINE

- EN COMPLÉMENT DE VOS PRÉPARATIONS HABITUELLES,
- POUR RENOUVELER VOS PRÉSENTATIONS,
- POUR VALORISER DES MORCEAUX MOINS DEMANDÉS.

→ Les 4 pièces, 4 leviers de créativité et de valeur



LE GIGOT D'AGNEAU

- Classique et incontournable, le gigot tranché, émincé ou mariné, devient une pièce moderne, facile à cuire et source de ventes régulières.



L'ÉPAULE D'AGNEAU

- Découpée en petites pièces, pour des préparations à mijoter ou à griller, elle devient un levier pour séduire les clients avec des recettes "plaisir".



LA POITRINE ET LE COLLIER D'AGNEAU

- Ces morceaux désossés ou tranchés, se prêtent aux préparations économiques et différenciantes, idéal pour dynamiser la rotation matière.



LE CARRÉ D'AGNEAU

- Apprécié l'été en côtelettes au barbecue, il se décline aussi en tranches à griller ou en rôtis.

DES INSPIRATIONS ISSUES DES PIÈCES TRADITIONNELLES DE L'AGNEAU

À PARTIR DU GIGOT

→ Proposer des tranches, des brochettes, des émincés



TRANCHES
À GRILLER

TRANCHES FINES
POUR PLANCHA

BROCHETTES

ÉMINCÉS



À PARTIR DE L'ÉPAULE

→ Proposer des tranches, des cubes et des rôtis

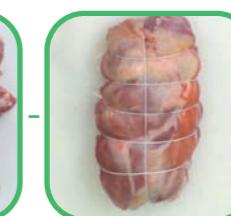


TRANCHES
D'ÉPAULE

CUBES
À BROCHETTES

RÔTI D'ÉPAULE
SANS OS

TRANCHES
À GRILLER



À PARTIR DE LA POITRINE

→ Proposer des roulades et des épigrammes



ROULADES
DE POITRINE



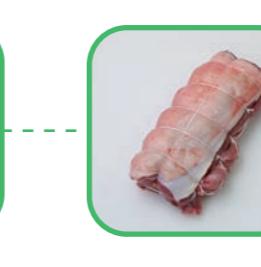
ÉPIGRAMMES

À PARTIR DU CARRÉ

CÔTES SIMPLES



RÔTI CÔTES FILET



TRANCHES OU PAVÉS
À GRILLER



LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

COLLIER D'AGNEAU AIL DES OURS PAR M. TRANCHAND	HYPERMARCHÉ CHÂTELLERAULT 	LES CHIFFRES DU BOUCHER
		PRIX PROPOSÉ 24,90 €/KG marinée 19,90 €/KG nature VOLUME MOYEN 6 KILOS/ MATINÉE CA ESTIMÉ 134,40 €

Composition du produit :

- Collier d'agneau
- Marinade ails des ours
- Persil

Conseil cuisson :

- Au barbecue ou à la poêle quelques minutes.

Mode opératoire :

- Lever le collier et équilibrer le contour pour une meilleure présentation.
- Couper au coupe côtes des tranches avec os (env.100-125g/pers).
- Faire mariner toutes les coupes.
- Laisser reposer au frigo quelques heures afin de figer à cœur la marinade.

BOUCHÉES D'AGNEAU AUX SAVEURS D'AILLEURS PAR MME. LADRET	ARTISAN BOUCHER TERNAY 	LES CHIFFRES DU BOUCHER
		PRIX PROPOSÉ 3,70 € la pièce VOLUME MOYEN 15 PIÈCES/ WEEK-END CA ESTIMÉ 56 €

Composition du produit :

- Poitrine et collier d'agneau
- Corn flakes
- Aubergines, tomates confites, paprika
- Fromage de brebis

Conseil cuisson :

- 15mn au four à 180°.

Mode opératoire :

- Désosser et hacher la poitrine et le collier.
- Mélanger l'agneau, les aubergines, les tomates confites. Faire des boules (110g).
- Passer les boules dans un emporte-pièce carré, tasser et parsemer de corn flakes et de paprika.
- Poser une tomate cerise et une feuille de menthe pour la déco.

PAVÉ D'AGNEAU ET BÛCHE DE CHÈVRE PAR M. CHABOUESSIE	HYPERMARCHÉ VAUX-SUR-MER 	LES CHIFFRES DU BOUCHER
		PRIX PROPOSÉ 29,99 €/KG VOLUME MOYEN 4 KILOS (+25 PIÈCES)/ WEEK-END CA ESTIMÉ 119,96 €

Composition du produit :

- Epaule
- Fromage de chèvre (bûche)
- Poitrine fumée
- Marinade ails des ours
- Crêpine, persil (décor)

Conseil cuisson :

- Plancha ou au four à 180°.

Mode opératoire :

- Désosser, parer l'épaule.
- Faire des pavés (100g) et mariner à l'ail des ours (10g soit 100g/kg).
- Entourer les pavés avec une fine tranche de poitrine fumée et déposer une tranche de fromage de chèvre (20g/p soit 200g/kg).
- Enrober les pièces avec la crêpine, ficeler en croix et déposer une feuille de persil.

“ Une inspiration qui donne l'opportunité d'intégrer l'agneau dans les grillades à bas prix. Elle nous a permis d'enrichir notre offre et de limiter notre main d'oeuvre (désossage évité pour merguez). ”

Les bénéfices

- Cette préparation permet de diversifier les offres grillade tout en travaillant l'équilibre matière par la valorisation du collier en dehors de l'hiver.



Les bénéfices

- Cette préparation offre différentes variantes au gré des farces pour diversifier l'offre tout au long de la saison. C'est une manière originale de présenter la poitrine et le collier.

“ Une création modulable à souhait, offrant une infinité de déclinaisons entre farces et présentations. ”



Les bénéfices

- Un bon moyen de travailler l'équilibre matière grâce aux ventes des épaules en période estivale.
- En limitant les pertes, on valorise la marge.



LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

AGNEAU FAÇON CORDON BLEU PAR M. RAYET	SUPERMARCHÉ MONTMORILLON 	LES CHIFFRES DU BOUCHER
		PRIX PROPOSÉ 15,90 €/KG VOLUME MOYEN 30 PIÈCES CA ESTIMÉ 57,24 €

Composition du produit :

- Epaule d'agneau
- Assaisonnement mixte berger
- Chapelure corn flakes
- Comté

Conseil cuisson :

- Poêle, plancha ou barbecue, 5-6 mn par face.
- Désosser et parer l'épaule.
- Couper, hacher finement et ajouter l'assaisonnement.
- Former des boulettes (100g/p) et intégrer le comté (20g/p).
- Rouler dans la chapelure (30g/kg).
- Former les cordons bleus.

Mode opératoire :

“ Des clients satisfaits avec des retours très positifs et contents d'avoir fait découvrir à leurs enfants la viande d'agneau. ”

Les bénéfices

- Une belle valorisation de l'épaule en période estivale.
- Une maîtrise de l'équilibre matière grâce à produit portionné.



RIBS D'AGNEAU À L'AIL DES OURS PAR M. LAGEDAMON	SUPERMARCHÉ NIORT 	LES CHIFFRES DU BOUCHER
		PRIX PROPOSÉ 19,99 €/KG VOLUME MOYEN 12 POITRINES/ SEMAINE (11,2 KILOS) CA ESTIMÉ 223,83 €

Composition du produit :

- Poitrine
- Marinade ail des ours

Conseil cuisson :

- Au barbecue, plancha ou au four à 180°.

Mode opératoire :

- Parer la poitrine d'agneau pour en faire des pièces type ribs.
- Mariner chaque morceau.
- Positionner au frigo 12h pour que la marinade pénètre à cœur.

Les bénéfices

- Cette recette permet un bel équilibre matière par la valorisation de tous les morceaux et l'évolution de la marge de 4pts.

“ Cette proposition enrichie l'offre grillade, touchant un consommateur plus jeune par une mixité de produits à griller. ”



RÔTI D'AGNEAU AUX ABRICOTS PAR MME ET M.PERRIN	ARTISAN BOUCHER BÉNÉVENT L'ABBAYE 	LES CHIFFRES DU BOUCHER
		PRIX PROPOSÉ 34,90 €/KG VOLUME MOYEN 4 KILOS EN UN WEEK-END CA ESTIMÉ 139,60 €

Composition du produit :

- Gigot d'agneau
- Abricots, pruneaux

Conseil cuisson :

- Au four à 180°.

Mode opératoire :

- Désosser, le gigot, le parer et le préparer en rôti.
- Ouvrir et positionner une lignée d'abricots et pruneaux.
- Monter le rôti avec une ficelle de bridage.
- Positionner une lignée d'abricots et pruneaux sur le dessus, ficeler en ficelle arrêtée.

“ Une préparation diversifiée en salée-sucrée permettant la vente du gigot en rôti ou en portion (part coupe façon tournedos). Une belle réussite le week-end. ”

Les bénéfices

- Cette recette permet un équilibre matière en exploitant le gigot en période estivale.
- On note une progression de la marge de +3% en agneau.



À PARTIR DU GIGOT



3 idées
de découpes

Les gestes
en vidéo



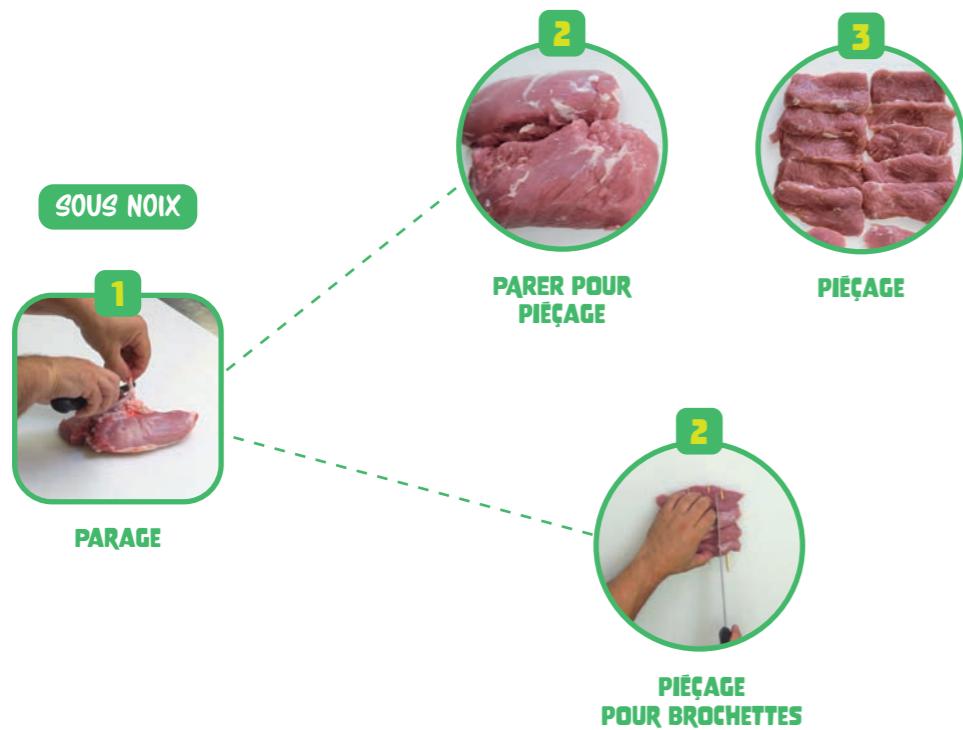
NOIX



PARAGE



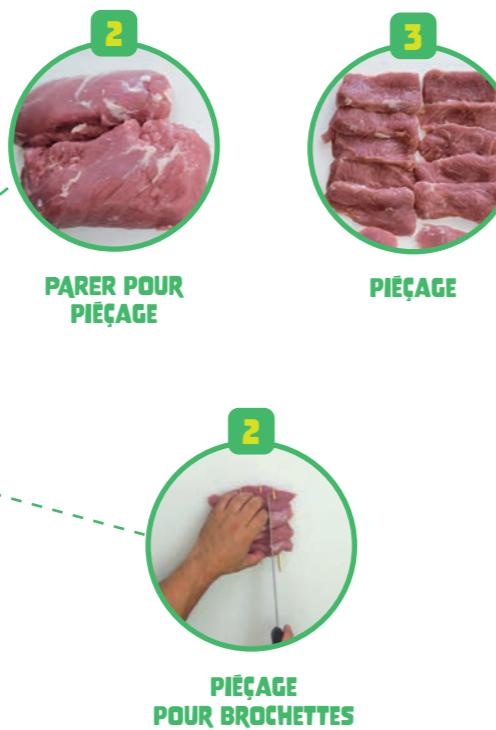
PIÈÇAGE



SOUS NOIX



PARAGE



PARER POUR
PIÈÇAGE

PIÈÇAGE
POUR BROCHETTES



TRANCHES À GRILLER



TRANCHES FINES
POUR PLANCHA



BROCHETTES



TRANCHES DE GIGOT SUCRÉES SALÉES

■ Ingrédients préconisés

Sauce teriyaki, sauce soja citronnée (ou sauce soja classique) et huile d'olive.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients.

Mélanger avec les tranches en ajoutant des graines de sésame noires, dorées et/ou vertes au wasabi, au choix.

■ Cuisson recommandée

Snackées quelques minutes en aller et retour.



ROULADE DE GIGOT FAÇON SALTIMBOCCA

■ Ingrédients préconisés

Copeaux de parmesan, moutarde douce, herbes fraîches, sel, poivre.

■ Préparation

Badigeonner les tranches de moutarde douce, saler, poivrer.

Déposer des copeaux de parmesan et des herbes fraîches.

Rouler les tranches et présenter sur pics à brochette.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou à la poêle.



BROCHETTES D'AGNEAU ESTIVALES

■ Ingrédients préconisés

Olives noires, tomates cerises, courgettes coupées en morceaux.

■ Préparation

À partir des noix de gigot, préparer des piéçages pour brochettes.

En utilisant des pics à brochettes alterner les cubes de gigot, les olives, les tomates cerises, les morceaux de courgette.

■ Cuisson recommandée

Au barbecue ou à la plancha.



À PARTIR DU GIGOT



3 idées
de découpes

Les gestes
en vidéo



3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR DES REPAS FACILES ET CONVIVIAUX

SELLÉ



PARAGE



FICELAGE
POUR MINI RÔTI

RÔTI



SELLÉ



PARAGE



PIÈÇAGE
POUR ÉMINCÉS

ÉMINCÉS



SOURIS



ASSEMBLAGE DU JARRET
ET DU NERVEUX DE GÎTE



RÔTI DE SELLE D'AGNEAU SAUCE SOJA SALÉE SUCRÉE

■ Ingrédients préconisés

Sauce soja salée, sauce soja sucrée, huile neutre, poivre.

■ Préparation

Faire une marinade avec les ingrédients. Badigeonner la viande d'agneau de la préparation et laisser mariner avant présentation.

■ Cuisson recommandée

Au four (suggestion avec des pommes de terre).



ÉMINCÉS AUX ÉPICES

■ Ingrédients préconisés

Préparations poivre citronné et ail des ours.

■ Préparation

A partir de la selle (ou des sous noix) de gigot, préparer des émincés. Mélanger les émincés d'agneau avec la préparation.

■ Cuisson recommandée

À snacker quelques minutes rapidement.

Peut se manger chaud ou refroidi avec une salade.



SOURIS MIEL ET HERBES

Recette qui peut être préparée avec une souris classique ou une souris reconstituée avec le jarret et le nerveux de gîte.

■ Préparation

Dans un récipient verser de l'huile d'olive, du miel, des herbes type Provence, thym, romarin, un peu de sel.

Enrober la souris dans ce mélange qui est prête à cuire pour le client.

■ Cuisson recommandée

Au four ou en cocotte à mijoter longuement (minimum 1h).

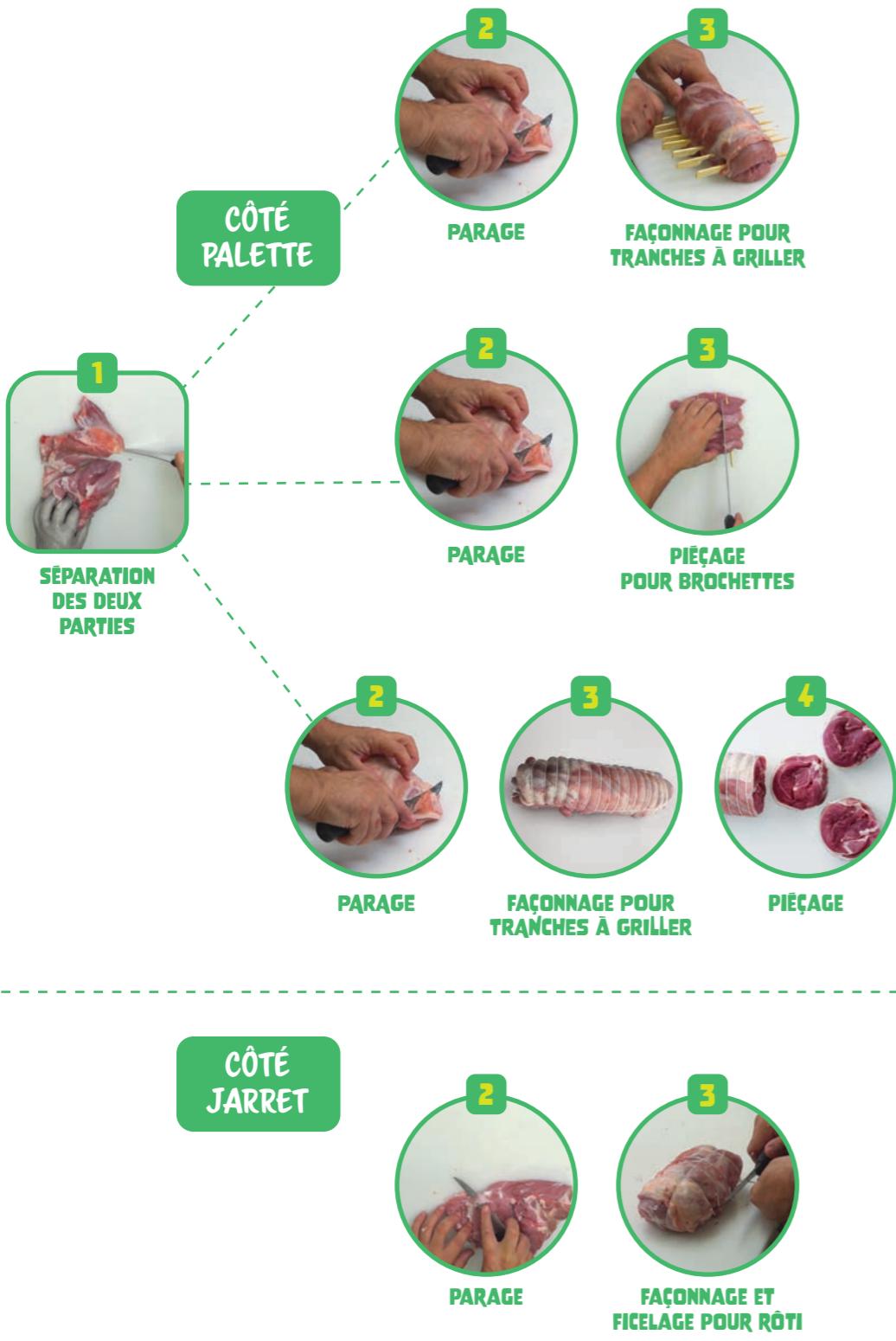


À PARTIR DE L'ÉPAULE



4 idées de découpes

Les gestes en vidéo



4 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR DES REPAS FACILES ET CONVIVIAUX

TRANCHES D'ÉPAULE MARINÉES PAPRIKA ET MIEL

■ Ingrédients préconisés

Miel, paprika ou paprika fumé.

■ Préparation

Mélanger le miel et le paprika. Enrober les tranches d'épaule d'agneau de ce mélange. Puis saupoudrer de paprika pour donner une belle couleur rouge.

■ Cuisson recommandée

À la poêle, à la plancha ou au barbecue.



BROCHETTES D'AGNEAU AU PIMENT D'ESPELETTE

■ Ingrédients préconisés

Huile d'olive, citrons jaunes, piment d'Espelette.

■ Préparation

Déposer l'agneau en cubes dans un saladier puis ajouter l'huile d'olive, le jus des citrons jaunes et le piment d'Espelette. Laisser mariner. Puis réaliser un montage sur des pics à brochettes.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue.



TRANCHES D'ÉPAULE MARINÉES

■ Ingrédients préconisés

Utiliser une marinade ail et fines herbes ou la préparer à base d'huile végétale, de pulpe d'ail, de thym, romarin, sel et poivre.

■ Préparation

Bien enrober les tranches et laisser mariner. À proposer sur pics à brochettes.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



MINI RÔTI D'AGNEAU MIEL ET ROMARIN

■ Ingrédients préconisés

Miel, romarin, huile d'olive, sel, poivre.

■ Préparation

Mélanger les ingrédients. Badigeonner le rôti avec la préparation.

Ces rôtis sont à proposer pour 2 ou 3 personnes.

■ Cuisson recommandée

À four ou en cocotte environ 40 minutes.



À PARTIR DE LA POITRINE



3 idées de découpes

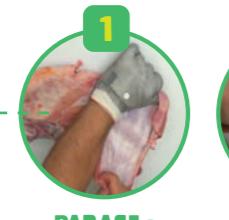
Les gestes en vidéo



À partir de la poitrine : des morceaux à griller



À partir d'1 poitrine



PARAGE : RETIRER LA PEAU OCRE (PEAUCIER)



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET PIÉÇAGE POUR ROULADES

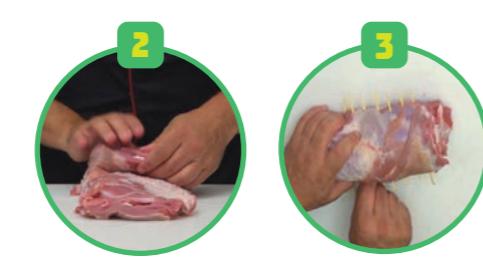
ROULADES DE POITRINE



À partir de 2 poitrines



AFFRANCHIR LES EXTRÉMITÉS DES POITRINES



FAÇONNAGE POUR ROULADES À GRILLER



PIÉÇAGE POUR ROULADES



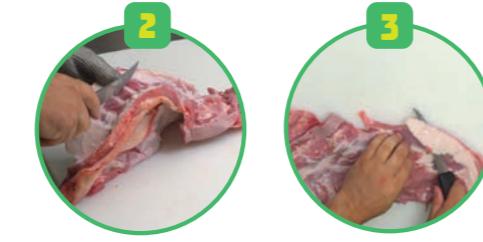
ROULADES DE POITRINE



À partir d'1 poitrine



RETIRER LA PEAU OCRE (PEAUCIER)



DÉSOSSAGE DU STERNUM



PARAGE DES PEAUX ET EXCÉDENT DE GRAS



ÉPIGRAMMES

3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR DES REPAS FACILES ET CONVIVIAUX

ROULADES D'AGNEAU AIL ET FINES HERBES

■ Ingrédients préconisés

Pulpe d'ail, thym, romarin, fines herbes.

■ Préparation

Après le parage, mettre les ingrédients à l'intérieur de la poitrine. Façonner et piécer en roulades. À présenter sur pics à brochette à l'unité, par deux ou trois.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



ROULADES D'AGNEAU AU CITRON ET À L'ANIS

■ Ingrédients préconisés

Graines d'anis, jus de citron jaune, ail haché, huile d'olive, sel, poivre.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients. Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange. À présenter sur pics à brochette à l'unité, par deux ou trois.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



ÉPIGRAMMES SAUCE ESTIVALE

■ Ingrédients préconisés

Ketchup, moutarde, miel, sauce soja, paprika, piment, ail haché.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients. Enrober les épigrammes avec la marinade qui seront prêts à cuire pour les clients.

■ Cuisson recommandée

À la plancha ou au barbecue quelques minutes de chaque côté.



À PARTIR DU Carré



3 idées de découpes

Les gestes en vidéo



À partir des côtes premières et secondes



MANCHONNAGE



SÉPARATION DE LA VERTÈBRE



PIÉÇAGE EN CÔTES SIMPLES



CÔTES SIMPLES

À partir des côtes filets



SÉPARATION DES FILETS



SÉPARATION DES VERTÈBRES



CÔTE FILET



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI



SÉPARATION DES FLANCHETS



PARAGE



FICELAGE, PIÉÇAGE POUR PAVÉS



CÔTES SIMPLES



RÔTI CÔTES FILET



TRANCHES OU PAVÉS À GRILLER

3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES À GRILLER



CÔTES D'AGNEAU À L'ASIATIQUE

■ Ingrédients préconisés

Huile, épices thaï.

■ Préparation

Huiler les côtes. Saupoudrer d'épices thaï.

En option ajouter de la coriandre fraîche ciselée.

■ Cuisson recommandée

A la plancha, au barbecue ou à la poêle.



RÔTI CÔTES FILET FARCI

Préparer un rôti à partir des côtes filets.

■ Ingrédients préconisés

Basilic, tomates confites, mozzarella à cuire.

■ Préparation

Tapisser le flan d'un mélange basilic, tomates confites et mozzarella à cuire. Enrouler. Ficeler pour laisser la farce à l'intérieur. Garder en rôti ou trancher en pavés à griller.

■ Cuisson recommandée

Entier dans un plat au four ou à la plancha pour la version tranches.



TRANCHES OU PAVÉS D'AGNEAU MARINÉS

■ Ingrédients préconisés

Oranges, menthe ciselée, huile d'olive, sel, poivre.

■ Préparation

Presser le jus des oranges et le verser dans un saladier avec l'huile d'olive, du sel, du poivre et des feuilles de menthe ciselées. Mélanger la viande dans cette marinade et bien l'enrober.

■ Cuisson recommandée

À la poêle quelques minutes de chaque côté.

DES RECETTES ET INSPIRATIONS À PARTAGER AVEC VOS CLIENTS

8 idées à relayer à vos clients pour des repas estivaux

Retrouvez les fiches recettes téléchargeables sur l'espace pro
www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/



POITRINE



Roulades d'agneau
à la harissa

ÉPAULE



Tranches d'agneau
roquette et framboises

ÉPAULE



Rôti d'agneau
à la courgette et au citron

GIGOT



Brochettes d'agneau
au piment d'Espelette



Épigramme sauce barbecue



Brochettes d'agneau
au citron et salade grecque



Salade d'émincés d'agneau,
burrata, fraises



Brochettes d'agneau
ketchup patates douces

LE COIN DES PROS DE L'AGNEAU



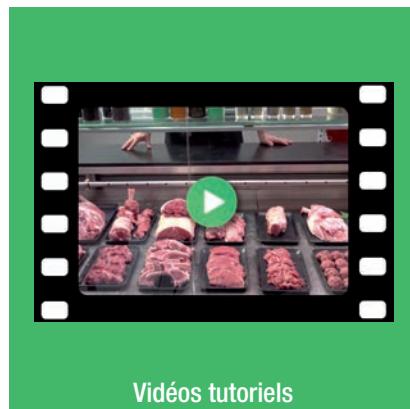
sur jadorelagneau.fr/pro



A votre disposition des outils pratiques et pédagogiques pour trouver des inspirations à partir de chaque pièce traditionnelle de l'agneau.



Livrets inspirations par temps fort



Vidéos tutoriels



Fiches inspirations produits



Fiches recettes



Vidéos découpes



Fiches par morceau

Aimez la viande *Manger-en-mieux*

Celles
et ceux
QUI FONT
LA VIANDE
D'AGNEAU