

VIANDE SOUS SIGNE OFFICIEL DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

AGNEAU LAITON



ICI

ON NE TRANSIGE PAS

AVEC LA QUALITÉ



DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE BOUCHER !

#jesuisqualivore

WWW.QUALIVORES.FR



PROJET COFINANÇÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

AGNEAU LAITON

Il est élevé en bergerie où il profite du lait de sa mère durant 90 jours minimum. Les éleveurs doivent déterminer pour chacun de leurs jeunes agneaux, âgés de 70 à 140 jours, le moment où ils sont parvenus à la maturité idéale. C'est un produit noble au goût léger et savoureux. Une viande tendre, fine, aux qualités nutritionnelles reconnues, qui s'exprime le mieux avec une cuisson "rosée".



AGNEAU LAITON EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES, FARCI AUX FRUITS SECS



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
10 MIN



4 PERS.

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

- 500 à 600g de selle d'agneau Laiton Label Rouge ou filet désossé
- 0.150l de jus d'agneau
- 4 tranches pain d'épices (séché et mixé en chapelure)
- 25g d'abricots secs, 15g de raisins secs, 20g de dattes, 10g de pistaches non salées et 30g de noisettes.
- 1/2 cuillère à café de coriandre graine, cannelle, gingembre, curcuma.
- 1 cuillère à café de Raz-el-Hannut
- Beurre

1. Mélanger les épices en poudre. Torrifier 2/3 des épices dans une poêle chaude sans matière grasse. Ajouter le jus d'agneau, saler et réduire aux 2/3.
2. Tailler les 3/4 des fruits secs en dés, mixer le reste. Concasser et torrifier les pistaches et noisettes. Réaliser une farce en mélangeant les fruits secs taillés et mixés, la moitié de la chapelure de pain d'épices, un peu de jus d'agneau et le reste des épices.
3. Disposer un filet d'agneau à plat, garnir de farce le long du filet. Replier la partie ventrale (panoufle) pour former un rouleau en emprisonnant la farce à l'intérieur. Ficeler, lustrer au beurre, et rouler dans la chapelure de pain d'épices.



4. Enfermer chaque canon farci dans du film alimentaire et serrer. Après avoir retiré le film, colorer sur toutes les faces dans un sautoir au beurre bien chaud et terminer la cuisson au four à 200°C (th.7) pendant 10 minutes. Laisser reposer 5 minutes sous un papier aluminium pour une belle couleur rosée.
5. Dresser votre assiette. Vous pouvez accompagner ce plat de pastillas de légumes d'été, courgettes, aubergines sautées, tomates confites, enveloppées dans une feuille de brick avec de la coriandre fraîche et une compote d'oignons à la cannelle.

Découvrez toutes nos recettes
sur www.qualivores.fr

