



*Préparation longue*

## *Carré d'Agneau Maine-Touraine en croûte de pain d'épices et pommes tapées*

### **Pour 4 personnes :**

- 1 carré d'agneau Maine-Touraine «VotreFavori» de 13 côtes manchonné par votre boucher
- 120 gr de moutarde avec 2 cl de vin blanc
- 75 gr de chapelure de pain d'épices et 50 gr de chapelure de pain
- 135 gr de beurre frais
- 5 cl d'huile d'olive
- La sauce : 50 gr de miel, 25 ml de vinaigre blanc, 20 gr de chapelure de pain d'épices, 1 litre de fond de veau avec 25 gr de fond de veau déshydraté
- 8 pommes tapées
- 1 litre de vin de Montlouis
- 100 gr de sucre

Faire bouillir le vin de Montlouis avec le sucre et verser celui-ci sur les pommes tapées. Couvrir d'un film de cuisson et cuire au four pendant 4 heures à 90°C. Retirer le film et cuire le jus jusqu'à consistance sirupeuse, ajouter 10 gr de beurre.

Assaisonner le carré d'agneau «Votre Favori», le faire colorer dans un plat avec l'huile d'olive, puis badigeonner la surface la plus large de la moutarde et du vin blanc à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer largement du mélange de chapelure et arroser avec 100 gr de beurre fondu. Mettre au four à 150°C pendant 7 minutes pour une cuisson rosée. Dans le même temps, préparer la sauce : dans une casserole faire un caramel avec le miel ; à ébullition verser le vinaigre blanc et la chapelure de pain d'épices. Ajouter 1 litre de fond de veau, réduire, assaisonner, passer au chinois. Mélanger avec 10 gr de beurre et fouetter. Dresser le carré d'agneau sur un plat et les pommes autour, la sauce en saucière.



*Préparation 1 heure*

## *Gigot d'Agneau Maine-Touraine rôti à l'ail et thym aux pommes rattes*

### **Pour 4 personnes :**

- 1 gigot d'agneau Maine-Touraine «Votre Favori» de 2,5 kg environ, désossé et ficelé par votre boucher
- 50 gr de beurre
- 60 ml d'huile d'olive
- 1.5 kg de pomme de terre rattes (de petites tailles de préférence)
- 100 gr de gousses d'ail en chemise
- 100 gr d'échalotes
- Sel et poivre

Glisser à l'intérieur du gigot 3 gousses d'ail et deux branches de thym, le poser sur une plaque à rôtir avec le beurre et l'huile d'olive. Cuire au four pendant 40 minutes environ à 180°C en le tournant toutes les 10 minutes et en l'arrosant. Dans le même temps, couper les pommes de terre en quartiers dans la longueur, les blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante salée, les égoutter et les verser dans le plat du gigot à mi-cuisson. Y ajouter l'ail avec la peau et les échalotes épluchées. Au moment de servir, dresser le gigot déficelé dans un plat entouré des pommes de terre et accompagner du jus de cuisson dans une saucière.



*Préparation  $\frac{3}{4}$  d'heure*

## *Parmentier d'Agneau Maine-Touraine au fromage de chèvre frais*

### **Pour 4 personnes :**

- 1 épaule d'agneau Maine-Touraine «Votre Favori» de 1,2 kg désossée par votre boucher
- 30 gr de beurre
- 30 ml d'huile d'olive
- 60 gr de carottes
- 100 gr de céleri rave
- 100 gr d'échalotes ciselées
- 1,5 l de fond de veau (40 gr de fond de veau pour 1,5 L d'eau)
- 2 branches de thym
- 1.2 kg de pommes de terre à chair ferme type Charlotte
- 160 gr de crème liquide
- 150 gr de chèvre frais
- Sel et poivre

Découper l'épaule d'agneau «Votre Favori» en petits cubes, les faire sauter dans le beurre et l'huile d'olive, assaisonner puis égoutter. Couper les carottes et le céleri en petits cubes, ciseler les échalotes. Ajouter cette garniture à l'agneau ainsi que le fond de veau, 2 branches de thym, puis cuire jusqu'à réduction du jus de cuisson. A part, faire cuire les pommes de terre épluchées, puis les passer au moulin à légumes. Ajouter la crème bouillante dans laquelle vous aurez fait fondre le chèvre frais, assaisonner, réserver.

Dans un plat à gratin, déposer dans le fond une couche de sauté d'agneau, recouvrir de purée de pommes de terre au chèvre, cuire au four à 180°C pendant 20 minutes puis servir directement sur la table à vos convives.



*A préparer la veille*

## *Millefeuille d'Agneau Maine-Touraine sauce ravigote*

### **Pour 4 personnes :**

- 1 gigot d'agneau  
Maine-Touraine  
«Votre Favori»
- 50 gr d'échalotes
- 4 œufs durs
- ½ botte de ciboulette
- 20 gr de persil plat frais
- 1 grosse tomate fraîche
- 90 ml de vinaigre de xérès
- 150 ml d'huile d'olive
- 30 gr de moutarde de Dijon
- Facultatif : 4 tomates cerise,  
pluches de cerfeuil

Ficeler et assaisonner le gigot, le faire colorer sur toutes les faces puis le cuire 45 minutes dans un four à 220°C. Le déficeler et le laisser refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Couper de fines tranches de gigot (3 par personne), les tailler en forme de triangles, réserver. Couper le reste de viande en dés, les mettre dans un saladier avec les échalotes ciselées, 4 œufs durs hachés, la ciboulette, le persil haché, 1 grosse tomate fraîche coupée en dés, 1 gousse d'ail hachée, le vinaigre de xérès, la moutarde et l'huile d'olive. Au moment de servir, déposer dans le fond de 4 assiettes une tranche de gigot et recouvrir de la farce, déposer la seconde tranche de viande, recouvrir de farce et couvrir avec la troisième tranche de gigot, déposer un quartier de tomates cerise et une pluche de cerfeuil, finir de décorer les assiettes à votre envie.