Difficulté : Moyen Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 40 minutes



BOX DE PÂQUES POUR 2 PERSONNES

Menu traditionnel des fêtes de Pâques,asperges al dente, l' agneau tendre et parfumé accompagné de petits légumes de saison , pour une assiette colorée aux saveurs printanières, suivie d'une touche sucrée et légère avec des fraises fraîches et leur chantilly maison à préparer...

- **L'agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les légumes de la Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable.

LES INGRÉDIENTS


Scelle d'Agneau
400grs


Courgette
200g


Carotte
200g


Pommes de terre
200g


Oignon
1


Asperges
400grs


Fraises
500grs


Sucre glace
2 à 3 cuillère à soupe


Crème liquide entière froide
25cl


Pelardon
1


Vin rouge Château Valcombe
37cl

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS


Sel / poivre
à convenance


Beurre


Huile de Colza (ou Tournesol) et Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1
Entrée: Lavez les asperges, si besoin coupez la base.

ÉTAPE 2
Plongez les dans l'eau bouillante salée. Pour une cuisson al dente 5/7 mn selon la grosseur. Égouttez-les et plongez-les aussitôt dans de l'eau froide ou de l'eau avec des glaçons pour fixer la couleur et stopper la cuisson.

ÉTAPE 3
Plat: Lavez, épluchez et coupez les légumes en PETITS morceaux.

ÉTAPE 4
Badigeonnez la viande d'huile, salez et poivrez Disposez dans un plat allant au four avec quelques morceaux de beurre sur le dessus

ÉTAPE 5
Placez les légumes coupés autour du gigot, ajoutez l'huile d'olive sur les légumes, salez et poivrez.

ÉTAPE 6
Enfournez 40mn à 180°C, en démarrant à froid.

ÉTAPE 7
Servir chaud.

ÉTAPE 8
Dessert: Lavez et équeutez les fraises. Coupez les en morceaux dans un saladier, vous pouvez les saupoudrer de sucre.

ÉTAPE 9
Pour la chantilly: Placez le bol et les fouets au frigo (ou congélateur) pendant 15 à 20 min avant. Ça aide la crème à monter plus facilement. Versez la crème bien froide dans le bol. Commencez à fouetter à vitesse moyenne. Quand elle commence à épaissir, ajoutez progressivement le sucre glace (et la vanille si utilisée)



CONSEILS ET ASTUCES

Pour plus de saveurs, ajouter quelques branches de thym ou de romarin à la préparation.

Pour la chantilly tu peux rajouter 1 sachet de sucre vanillé ou quelque gouttes d'extrait de vanille.