



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'extract de vanille.