



**FERME  
DU  
CANTAL**

Difficulté : Moyen 🍅 Temps de préparation : 10 minutes 🚧 Temps de cuisson : 50 minutes



## BOX DE PÂQUES POUR 4 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



**Epaule d'Agneau**

900grs



**Courgette**

400g



**Carotte**

400g



**Pommes de terre**

400g



**Oignon**

2



**Asperges**

800grs



**Fraises**

1kg



**Crème entière liquide froide**

25cl



**Sucre glace**

2/3 cuillère à soupe



**Pelardon**

2



**Vin rouge Château Valcombe**

75cl

### 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, coupez juste la base si besoin (1 à 2 cm). Plongez-les dans l'eau bouillante salée Temps de cuisson : 5 à 7 minutes (selon leur taille). 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 2**

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

## **ÉTAPE 3**

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

## **ÉTAPE 4**

Placez les légumes coupés autour de l'épaule, ajoutez l'huile d'olive sur les légumes, salez et poivrez.

## **ÉTAPE 5**

Enfournez 50mn à 180°C, en démarrant à froid.

## **ÉTAPE 6**

Servir chaud.

## **ÉTAPE 7**

Dessert: Lavez et équeutez les fraises. Coupez les en morceaux dans un saladier et saupoudrez de sucre.

## **ÉTAPE 8**

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. Continuez à fouetter jusqu'à obtenir une texture ferme mais souple (attention à ne pas battre trop longtemps, sinon ça vire au beurre !). Utilisez aussitôt ou conservez au frigo jusqu'au moment de servir (pas plus de quelques heures).



## **CONSEILS ET ASTUCES**

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

Pour la chantilly, vous pouvez rajouter du sucre vanillé ou quelques gouttes d'extrait de vanille.