Difficulté : Moyen Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 1h10 minutes



BOX DE PÂQUES POUR 6 PERSONNES

Menu traditionnel des fêtes de Pâques, les asperges al dente, l'agneau tendre et parfumé accompagné de petits légumes de saison, pour une assiette à la fois généreuse, colorée et pleine de saveurs printanières, et finir par la fraîcheur des fraises et la douceur de la chantilly.

- **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



Gigot d'Agneau
1kg 900



Courgette
600g



Carotte
600g



Asperges
1Kg200



Pommes de terre
600g



Oignon
2



Fraises
1kg500



Sucre glace
4 à 6 cuillères à soupe



Creme liquide entière
50cl



Pelardon
3



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 enlevez 1cm de base si besoin, Plongez-les dans de l'eau bouillante salée, 6/8mn selon la grosseur Passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et pour fixer la couleur.

ÉTAPE 2

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 du gigot, ajoutez l'huile d'olive sur les légumes, salez et poivrez.

ÉTAPE 5

Enfournez 1h10 mn à 180°C, en démarrant à froid.

ÉTAPE 6

Servir chaud.

ÉTAPE 7

Dessert Lavez et équeutez les fraises et coupez les en morceaux dans un saladier. Saupoudrez de sucre

ÉTAPE 8

Chantilly: Mettez le saladier et les fouets au frigo (ou au congélateur 10-15 min) avant de commencer, ça aide la crème à monter plus vite ! Versez la crème bien froide dans un saladier. Commencez à fouetter (au batteur électrique ou au fouet) Quand la crème commence à prendre du volume, ajoutez le sucre glace. Continuez de fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme (mais pas trop sinon ça vire au beurre !). Utilisez-la tout de suite ou gardez-la au frigo (max 24h, bien couverte).



CONSEILS ET ASTUCES

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

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