



## BOX DE PÂQUES POUR 8 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**  
2kgs 400



**Courgette**  
800g



**Carotte**  
800g



**Pommes de terre**  
800g



**Asperges**  
2Kgs400



**Oignon**  
3



**Fraises**  
2kgs



**Crème liquide entière froide**  
50cl



**Sucre glace**  
4 à 6 cuillère à soupe



**Pelardon**  
4



**Vin rouge Château Valcombe**  
2 fois 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 et coupez si besoin 1cm de la base Plongée les dans l'eau bouillante salée, 6 à 8mn selon la grosseur pour une cuisson al dente. Egouttez les et placez les sous l'eau froide pour 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 du gigot, ajoutez l'huile d'olive sur les légumes, salez et poivrez.

## ÉTAPE 5

Enfournez 1h30 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 ! Préparation : Versez la crème bien froide dans le saladier. Commencez à fouetter (au batteur électrique ou au fouet). Quand la crème commence à prendre du volume, ajoutez le sucre glace et la vanille. 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 rajouter du sucre vanillé ou quelques gouttes d'extraits de vanille