Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



RECETTE DE PÂQUES POUR 6 PERSONNES

Plat traditionnel des fêtes de Pâques, cet agneau tendre et parfumé s'accompagne de petits légumes de saison, pour une assiette à la fois généreuse, colorée et pleine de saveurs printanières.

- **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



Pommes de terre
600g



Oignon
2

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel / poivre
à convenance



Beurre



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

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1
Lavez, épluchez et coupez les légumes en PETITS morceaux.

ÉTAPE 2
Badigeonnez la viande d'huile, salez et poivrez Disposez dans un plat allant au four avec quelques morceaux de beurre sur le dessus

ÉTAPE 3
Placez les légumes coupés autour du gigot, ajoutez l'huile d'olive sur les légumes, salez et poivrez.

ÉTAPE 4
Enfournez 1h10 mn à 180°C, en démarrant à froid.

ÉTAPE 5
Servir chaud.



CONSEILS ET ASTUCES

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