

🔪 Difficulté : Moyen 🕒 Temps de préparation : 10 minutes 🍳 Temps de cuisson : 1h30 minutes



## RECETTE DE PÂQUES POUR 8 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**  
2kgs 400



**Courgette**  
800g



**Carotte**  
800g



**Pommes de terre**  
800g



**Oignon**  
3

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Sel / poivre**  
à convenance



**Beurre**



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

### L'ÉQUIPEMENT

plat à four ,

### 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 1h30 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.