

AHDB accommode l'agneau britannique à l'esprit *World Food*, en Asie, en Orient et au Maghreb

Exotisme, envie d'ailleurs, désir d'évasion, expérience culinaire... autant d'atouts que possèdent les cuisines du monde. D'ailleurs, les Français sont des consommateurs réguliers de *World Food* puisque 29% d'entre eux consomment au moins une fois par semaine de la cuisine du monde*.

L'interprofession des viandes britanniques AHDB invite l'agneau dans 3 recettes typiques de 3 espaces géographiques aux patrimoines culinaires fabuleux : l'Asie avec le fameux cari indien, l'Orient avec la fraîcheur d'une salade colorée et le Maghreb avec l'authenticité d'un tajine sucré-salé.



Cari d'agneau aux fruits secs

Le cari (ou curry) associe un mélange d'épices avec des herbes et des piments. Cette recette à base d'épaule d'agneau ne déroge pas à la règle : curcuma et cumin pour le parfum ; gingembre, ail et piment pour le peps ; noix de cajou, amandes et pistaches pour la mâche... Un plat mijoté à l'agneau fondant, idéal pour faire voyager les papilles !

Salade orientale à l'agneau

Rapide à préparer, cette recette respecte les fondamentaux de la salade orientale : des légumes croquants et colorés (poivrons, concombre, oignon rouge), l'acidité du citron vert, la fraîcheur de la menthe et l'onctueuse fermeté des pois chiches.

Avant d'être poêlés, les cubes de rumsteak d'agneau auront été assaisonnés dans une marinade sèche cannelle-paprika-cumin !



Tajine de souris d'agneau aux figues et aux amandes

La gourmandise d'une souris d'agneau à la chair fondante, c'est ce que propose cette recette de tajine. Rehaussé d'épices marquées (cannelle et gingembre) ou subtiles (safran), ce plat joue sur la sucrosité du miel et des figues pour confire la viande d'agneau. Une poignée d'amandes torréfiées apporte sa touche de croquant.

* Étude « Le marché des cuisines du monde », Les Échos Études. Enquête menée auprès d'un échantillon de 1 500 consommateurs représentatif de la population française en partenariat avec Bilendi. Mars 2025.

Au sujet de AHDB

L'interprofession des viandes britanniques AHDB (Agriculture and Horticulture Development Board) a pour objectif de renforcer la visibilité des viandes rouges britanniques, bœuf et agneau, sur le marché français ; avec 4 engagements forts : le bien-être des animaux, l'approvisionnement garanti toute l'année, la traçabilité et la transparence, et la responsabilité environnementale. Dans le cadre de ses missions, AHDB a créé le label Quality Meat from Britain.

Plus d'informations : qualitymeatfrombritain.com ; [QualityMeatfromBritain](https://www.QualityMeatfromBritain.com) ; [qualitymeatfrombritain](https://www.qualitymeatfrombritain.com)

Cari d'agneau aux fruits secs

- Pour 6 personnes
- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes



Ingrédients

- 1 kg d'épaule d'agneau désossée
 - 3 oignons blancs
 - 2 gousses d'ail
 - 5 cm de gingembre frais
 - ½ c. à café de curcuma
 - 1 c. à café de cumin moulu
 - 1 c. à soupe de coriandre moulue
 - ½ c. à café de piment en poudre
 - 1 c. à café de sel
 - 25 cl de lait de coco
 - 1 boîte de tomates pelées (420 g)
 - 100 g de noix de cajou
 - 100 g d'amandes effilées
- 1 c. à soupe de pistaches mondées
 - 125 g de riz basmati
 - Huile, sel, poivre blanc

Progression

1. Découper en gros cubes l'épaule d'agneau et les faire revenir sur toutes les faces dans une sauteuse à bords hauts dans 4 cuillerées à soupe d'huile.
 2. Peler et émincer les oignons. Les ajouter dans la sauteuse avec les amandes, les noix de cajou, les épices, le lait de coco, les tomates pelées, le sel.
 3. Mélanger, couvrir et laisser mijoter pendant 45 min à feu doux.
 4. Faire cuire le riz en suivant les indications portées sur le paquet, ajoutez les pistaches et réserver au chaud jusqu'au moment de servir en accompagnement du cari.
-

Salade orientale à l'agneau

- Pour 4 personnes
- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 10 minutes



Ingrédients

- 300 g d'agneau en petits cubes de 2 cm de côté (rumsteak d'agneau)
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- ½ concombre épineux ou mini-concombre
- ½ oignon rouge
- 1 sachet de mélange de pousses de salade
- 2 c. à soupe de pois chiche cuits en conserve
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ jus de citron vert
- Fleur de sel
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Marinade sèche :

- 1 c. à café d'herbes de Provence
- ½ c. à café de cumin en poudre
- ¼ de c. à café de cannelle en poudre
- ½ c. à café de paprika doux
- 1 bonne pincée de fleur de sel
- 10 tours de moulin à poivre noir

Préparation

1. Mélanger la viande aux ingrédients de la marinade et laisser mariner au moins 1 h à couvert au frais.

Préparer les légumes :

1. Couper le concombre lavé et séché en fines ½ lamelles.
2. Couper en fines lamelles les poivrons et en fines rondelles l'oignon.

Au moment de servir :

1. Mélanger les légumes aux pousses de salade et aux pois chiche. Assaisonner de jus de citron vert, de sel, de 2 c. à soupe d'huile.
 2. Faire sauter les cubes de viande dans 1 cuillerée d'huile. Les répartir sur la salade. Décorer de feuilles de menthe. Servir aussitôt.
-

Tajine de souris d'agneau aux figues et aux amandes

- Pour 4 personnes
- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 2 heures



Ingrédients

- 4 souris d'agneau
- 8 figues mûres
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à c. de miel d'acacia
- 2 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 2 pincées de safran
- 50 g de beurre
- 125 g d'amandes mondées
- Huile de tournesol et sel

Progression

1. Émincer les oignons.
 2. Faire dorer la viande de tous les côtés avec le beurre.
 3. Ajouter les oignons, les épices, le miel et le sel. Mélanger.
 4. Verser 75 cl d'eau, porter à ébullition et laisser cuire 1h30 à feu doux en remuant souvent.
 5. Laver et inciser les figes en croix sans les couper complètement.
 6. Les ajouter dans la cocotte. Laisser cuire encore 15 à 20 mn en mélangeant délicatement et jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.
 7. Au besoin, faire réduire la sauce en la faisant cuire quelques minutes tout en mélangeant.
 8. Faire frire les amandes dans de l'huile.
 9. Laisser refroidir et parsemer sur le plat au moment du service.
-