



En novembre, l'agneau est à l'honneur ! Bord Bia propose de délicieuses recettes

Paris, le 7 novembre 2022
Communiqué de presse

Tous les mois, Bord Bia donne rendez-vous à la presse culinaire et à tous les amateurs de bons petits plats, en dévoilant une sélection de recettes exclusives, pour les partager aux lecteurs les plus gourmands. Mais avant, Bord Bia vous propose un point sur les dernières actualités du marché.

NOVEMBRE, LE MOMENT DE PROFITER DE L'AGNEAU IRLANDAIS

L'automne est la période de pleine production de l'agneau irlandais. C'est le moment où les agneaux des zones de montagnes et de landes, le Connemara, le Donegal au Nord ou Wicklow à l'Est, arrivent à maturité. Ces agneaux nés en fin de printemps ont gambadé dans les prairies naturelles et bruyères toute la belle saison. Dans les collines irlandaises on retrouve des races typiques adaptées à des conditions de vie sportives telles que la Blackface ou la Cheviot. Ce sont des races souvent très maternelles qui nécessitent très peu d'interventions humaines au quotidien. Elles mènent une vie paisible dans leurs collines.

Nourris avec quelques céréales pendant leurs dernières semaines, on parle en Irlande de la période de finition, les agneaux arrivent ronds et pleins de saveurs sur les étales. Cela tombe bien, la production française est assez limitée en Novembre, dans l'attente de Noël.



SAVIEZ-VOUS QU'UN AGNEAU IRLANDAIS SUR 4 EST CONSOMMÉ EN FRANCE ?

Pensez à le demander à votre boucher pour préparer un bon plat d'hiver ou vous aventurer en accommodant des langues d'agneaux.



Recettes
en pages
suivantes

À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 16 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.



Pour 6 personnes Préparation 90 minutes Cuisson 12 minutes

Korma d'agneau irlandais et de champignons aux épinards

PRÉPARATION

1. Placez un grill ou une poêle sur feu fort et faites cuire la viande à la poêle pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien marquée à l'extérieur et saignante/à point à l'intérieur. Salez la viande et laissez reposer pendant deux heures maximum.

2. Dans un grand saladier, mélangez délicatement le concombre, les échalotes, les tomates cerises, le piment, les herbes fraîches et la ciboule. Couvrez avec du film étirable et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de vous en servir.

3. Préparez la sauce : dans un bocal muni d'un couvercle, faites fondre le sucre dans le jus de citron vert. Ajoutez le gingembre, le piment et l'huile de sésame et secouez bien. Réservez jusqu'au moment de vous en servir.

4. Préparez la crème aux cacahuètes : dans un mixeur, déposez 3 c. à s. d'eau, l'huile de tournesol, la sauce soja, la sauce pimentée et les cacahuètes. Mixez pour obtenir une crème et assaisonnez à votre convenance.

5. Pour le dressage : émincez finement la viande, qui doit être belle et saignante. Incorporez tous les jus de cuisson dans la crème aux cacahuètes. Assaisonnez la salade de concombre et le mesclun avec la sauce asiatique. Répartissez la salade entre les assiettes et déposez le bœuf par-dessus. Arrosez de crème aux cacahuètes en accompagnement et dégustez.



INGRÉDIENTS

- 1 kg d'épaule d'agneau irlandais parée et coupée en cubes
- 1 c.à.s d'huile de colza ou d'huile d'olive
- 1 oignon finement émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 c.à.s de racine de gingembre frais râpée
- 2 c. à café de cumin moulu
- 2 c. à café de coriandre moulue
- 1 piment frais haché
- 5 à 6 gousses de cardamome, épépinées et graines écrasées
- 1 c. à café bombée de curcuma
- 400 ml de lait de coco allégé
- 200 ml de bouillon ou d'eau
- 1 c. à café de sucre
- Jus et zeste râpé d'1 citron vert
- 225 g de champignons émincés
- 2 c. à café de farine de maïs ou de farine de pomme de terre dissoute dans un peu d'eau
- 2 poignées d'épinards hachés
- Sel et poivre noir
- Coriandre et feuilles de basilic ciselées
- Riz basmati et une salade



Pour 4 à 6
personne



Préparation
1h



Cuisson
5h

Souris d'agneau irlandais rôtie lentement et risotto d'épeautre

Par le Chef Joseph Doverman

PRÉPARATION

LES SOURIS D'AGNEAU

1. Faites rôtir les souris d'agneau dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, retirez-les de la poêle et ajoutez les légumes coupés en gros morceaux.

2. Colorez les légumes dans un plat à rôtir avec le fond de veau et faites-les cuire au four à 145° pendant 4 à 5 heures.

3. Une fois la cuisson terminée, retirez le plat du four, égouttez les légumes et conservez leur eau, faites réduire la sauce jusqu'à ce que vous obteniez une sauce épaisse.

4. Mixez la moitié des légumes égouttés pour en faire une purée épaisse et lisse et gardez le reste des légumes pour les servir entiers.

RISOTTO D'ÉPEAUTRE

1. Coupez les légumes en petits cubes ou en brunoise et faites-les revenir à feu doux avec le beurre.

2. Ajoutez l'épeautre et laissez-le bien enrober de beurre.

3. Ajoutez le bouillon de légumes et faites cuire à feu doux pendant environ 35 minutes jusqu'à ce que la consistance soit tendre, ajoutez les légumes mélangés des souris d'agneau pour épaissir le risotto.



©Bagdassarian Alexandre pour Thuries Magazine

INGRÉDIENTS

SOURIS D'AGNEAU

- 2 souris d'agneau (entre 600g et 800g)
- 1 litre de fond de veau
- 200g de carottes
- 200g de panais
- 1 càs de miel
- 20cl de vin rouge
- Branche de vin
- Sel et poivre

RISOTTO D'ÉPEAUTRE

- 300g d'épeautre
- 1 litre de bouillon de légumes
- 2 oignons
- 1 carotte
- 1 panais
- 50g de beurre
- 1 càc de cumin
- 1 càc de coriandre



Pour 4 à 6 personnes Préparation 30 minutes Cuisson 7-8 minutes

Mac and Cheese facile

PRÉPARATION

1. Préparez les macaronis Al Dente selon instructions de l'emballage.
2. Pendant la cuisson des pâtes, mélangez le lait concentré, le tabasco, la moutarde, le beurre, le thym et l'ail dans une casserole. Chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que tout soit mélangé.
3. Mélangez la fécule de maïs avec le fromage râpé et ajoutez dans la casserole. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez et mélangez avec la préparation au fromage. Corrigez l'assaisonnement et servez immédiatement.



INGRÉDIENTS

- 225g de fromage type Cheddar râpé (Carbery Dairy Cheese Extra 22+)
- 50g de de fromage type Parmesan râpé (Carbery Dairy Italian Style- râpé)
- 450g de macaroni
- Sel
- 300ml de lait concentré
- 1 càc Tabasco
- 1 càc de moutarde moulue
- 1/2 càc de poudre d'ail
- 1 brin de thym haché
- 7g de fécule de maïs
- 50g de beurre