

LES RECETTES

de l'AGNEAU DE LAIT
des Pyrénées



Fondant, léger, fin. Pyrénéen.



Homologation LA 19.92

L'HISTOIRE DES 3 RACES ANCESTRALES, ancrées sur le territoire des Pyrénées.

- Les Manech à tête rousse, élevées sur les coteaux du Pays Basque
- Les Manech à tête noire, originaires des montagnes basques
- Les Basco-béarnaises, élevées dans les montagnes du Béarn



LA TRADITION DE L'AGNEAU DE LAIT...

De mi-juin à septembre, les brebis transhument vers les hauts alpages pyrénéens et profitent de riches pâtures et d'un environnement d'une pureté remarquable.

A l'automne, les brebis redescendent dans les vallées et mettent bas, c'est le début de la période d'agnelage. Jusqu'au début de l'été suivant, les bergers vont accomplir leur passionnante et minutieuse tâche pour élever des agneaux de lait de 45 jours maximum.

L'appellation « élevé sous la mère » prend ici tout son sens. L'agneau de lait des Pyrénées est nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis. Pour garantir une chair naturelle et qualitative, aucun antibiotique ni aucune substance à effet hormonal n'est administré aux agneaux.



UNE PRODUCTION LABELLIÉE ET NON DÉLOCALISABLE

L'Agneau de lait des Pyrénées bénéficie de deux signes officiels de qualité : le Label Rouge obtenu en 1992 et l'Indication Géographique Protégée (IGP) enregistrée par l'Europe en 2012.

Le Label Rouge promet une qualité gustative unique et garantit une filière contrôlée plusieurs fois dans l'année par un organisme certificateur. Qualification des élevages, traçabilité, hygiène et sélection des animaux sont décrites dans un cahier des charges homologué par l'Etat français.

L'IGP garantit que les agneaux sont nés et élevés sur le territoire des Pyrénées décrit dans le cahier des charges validé par l'Europe. La production est non délocalisable et les savoir-faire des éleveurs et des entreprises sont préservés.



UNE FILIÈRE DURABLE ET SOLIDAIRE

La filière, regroupant 800 éleveurs qualifiés au travers de 4 coopératives du Pays Basque et du Béarn, ainsi que le consommateur par son acte d'achat, jouent un rôle important dans la valorisation et la protection de la production ovine, le développement économique local et l'entretien du paysage magnifique des Pyrénées.



NAVARIN D'AGNEAU DE LAIT

des Pyrénées PRINTANIER



Préparation et cuisson
50 mn-1 h



x6

Ingrédients

- 2kg d'Agneau de Lait (collier/épaule/poitrine)
- 10cl d'huile
- 50g de farine
- 50g de tomate concassée

Garniture aromatique :

- 150g d'oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 petit bouquet garni

Garniture printanière :

- 250g de petits oignons frais
- 500g de carottes fanes
- 500g de navets
- 100g de petits pois écossés
- 100g de haricots verts
- 100g de beurre
- sel : fin/gros
- piment d'Espelette

Préparation

- Après coloration, ajouter la garniture aromatique, faire rissoler quelques instants.
Saupoudrer avec la farine, cuire 3 à 4 mn.
Ajouter la tomate concassée et mouiller avec de l'eau fond de sauce jusqu'à 1 à 2 cm au dessus des morceaux de viande.
Laisser cuire à feu doux et couvert pendant 30 à 40 mn suivant la grosseur des morceaux de viande.
- Cuire séparément tous les petits légumes, passer les petits oignons, carottes et navets au beurre, jusqu'à légère coloration.
- Enlever les morceaux de viande et passer la sauce.
Rectifier l'assaisonnement.
- Remettre la sauce avec la viande et les 3 légumes colorés ensemble et faire frémir 3 mn à feu doux.
- Tiédir les petits pois et haricots verts dans une chauffante.
- Dresser le plat dans une cocotte en disposant la viande et tous les légumes harmonieusement.



CÔTE ET FILETS D'AGNEAU DE LAIT *des Pyrénées,* LÉGUMES DE SAISON AU WOK ET JUS DE CUISSON PIMENTÉ



Préparation et cuisson
50 mn-1 h



x6

Ingrédients

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| - 2 carrés d'Agneau de Lait | Garniture : |
| - 1 selle d'Agneau de Lait | - 200g de petits pois |
| - 4 gousses d'ail | - 4 pimientos del piquillo |
| - 1 branche de thym | - 4 mini fenouils |
| - 20cl fond blanc ou | - huile d'olive + beurre |
| - jus de viande | |
| - sel/piment d'Espelette | |
| - 200g de fèves | |

Préparation

- Désosser les carrés et la selle entièrement, garder les os des côtes, assaisonner de sel et piment d'Espelette la viande roulée et bien serrée et ficeler (ficelle arrêtée). Vous pouvez demander à votre boucher de désosser et ficeler les pièces.
- Faire revenir les morceaux dans un sautoir, ajouter l'ail en chemise et le thym, puis cuire au four à 150° pendant 10 à 12 mn.
- Après cuisson, débarrasser la viande, la laisser reposer avec un papier aluminium dessus.
- Mouiller le sautoir avec le fond blanc ou le jus de viande et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux.
- Cuire les légumes à l'anglaise, une fois bien égouttés, passer les fenouils à l'huile d'olive à feu doux, ajouter les fèves, les petits pois, piquillos coupés en cube et le beurre, bien enrober les légumes avec le corps gras en donnant un mouvement de rotation à votre récipient.
- Dresser les légumes sur assiette, couper la viande et piquer les os dans un ou deux morceaux du carré afin de reconstituer les côtes d'agneau, napper avec le jus bien chaud et servir.



BANDÉRILLAS D'AGNEAU DE LAIT

des Pyrénées CONFITE À LA SAUGE



Préparation et cuisson
45 mn



x6

Ingrédients

- | | | |
|---|------------------------|--------------------------------|
| - 2 épaules désossées d'Agneau de Lait (demander à votre boucher) | Garniture aromatique : | Crème de sauge : |
| - 4 tomates cerisettes | - 1 échalote | - 2dl de crème liquide |
| - sel/fleur de sel | - 1 gros oignon | - 1 joli bouquet de sauge |
| - poivre | - thym | - 100g de champignons de paris |
| - piment s'Espelette | - 1 tête d'ail | - 1dl d'huile d'olive |
| | | - cerfeuil frais |

Préparation

- Peler les oignons, une tête d'ail et les échalotes. Emincer les oignons et les échalotes.
- Désosser les épaules et les couper en gros cubes puis faire de petites brochettes d'environ 4 morceaux. Assaisonner et badigeonner d'huile d'olive.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Déposer les bandérillas dans la cocotte et faites-les dorer sur tous les côtés très rapidement. Ajouter la garniture : oignons et échalotes émincés, thym et gousses d'ail écrasées.
- Faire dorer à feu moyen l'ensemble des légumes et les bandérillas 5 mn. Ajouter ensuite les tomates en bout de pique.
- Réchauffer l'ensemble au moment.

Préparation de la crème de sauge

- Verser la crème liquide dans la cocotte de cuisson et les feuilles de sauge. Faites bouillir 5 mn. Mixer et rectifier l'assaisonnement .
- Emincer les champignons et passez-les rapidement au wok ou à la poêle dans l'huile d'olive et ajouter le cerfeuil.
- Dresser vos bandérillas dans l'assiette, accompagnées des champignons poêlés et de la crème de sauge à côté.



AXOA D'AGNEAU DE LAIT *des Pyrénées* AU CIDRE BASQUE POMMES CARAMÉLISÉES



Préparation et cuisson
1h45 mn



x4

Ingrédients

- | | | |
|--|------------------------|----------------------------|
| - 600g d'épaule désossée d'Agneau de Lait (demander à votre boucher) | Garniture aromatique : | Garniture accompagnement : |
| - 3 cuil. à soupe d'huile d'olive | - 2 poivrons rouges | - 4 pommes du Limousin |
| - 50g de beurre | - 2 poivrons verts | - 1 pincée de sucre |
| - 1,5l de cidre basque | - 1 gousse d'ail | - piment d'Espelette |
| - sel | - 3 oignons nouveaux | - fleur de persil |

Préparation

- Equeuter, épépiner, laver et tailler les poivrons en lanières. Éplucher l'ail et l'oignon. Emincer grossièrement l'oignon.
- Couper la viande en tous petits cubes. Faire revenir avec coloration les petits cubes d'agneau à l'huile d'olive dans une cocotte. Saler et saupoudrer selon votre goût de piment d'Espelette.
- Ajouter les légumes et faire suer en ajoutant une noix de beurre. Verser le cidre, cuire à couvert et laisser mijoter 45 mn.
- Une dizaine de minutes avant la fin de cuisson, sortir la viande et la garniture à l'aide d'une écumoire, réserver la viande dans un plat de service au chaud. Enlever le couvercle pour faire réduire le jus de cuisson par évaporation. Vérifier l'assaisonnement, monter au beurre. Verser sur la viande et les poivrons.
- Pendant ce temps éplucher, évider et émincer les pommes de terre en grosses lamelles. Poser sur une plaque allant au four. Badigeonner de beurre fondu, d'un peu de sucre et de piment d'Espelette.
- Cuire à four moyen environ 30 mn.
- Dresser les pommes en rosace et les surmonter de persil. Placer une portion d'Axa au centre.



Pour tout renseignement

AREOVLA

Europarc – 3 bis Avenue Léonard de Vinci
33 608 Pessac Cedex
tél. : 05 56 00 84 50
fax : 05 56 81 92 80
areovla@herbivores-aquitaine.com

