

Contact Presse AGNEAU PRESTO

**R P C A**

*à l'agneau presto*

Maxime Godart - Laurence Fauchet  
65, rue Chardon Lagache - 75016 Paris  
m.godart@rpca.fr - l.fauchet@rpca.fr  
Tél : 01 42 30 81 00  
Fax : 01 40 50 35 55

mediaprisimgroup.com - Crédit photos : Nicolas Louis

C'EST HIVER, L'AGNEAU EST SERVI  
SUR UN PLATEAU... TV !



DOSSIER  
DE PRESSE  
2010



## AU CHAUD AVEC L'AGNEAU !

### SYMPTÔMES :

Envies soudaines de déguster de bons petits plats.

Pas d'énergie pour se préparer un repas.

Nostalgie de l'été et de ses grillades.

Besoin de s'accorder des instants cocooning.

### DIAGNOSTIC :

Humeur d'hiver

### TRAITEMENTS :

Rester chez soi, enfiler une grosse paire de chaussettes et un col roulé.

Se préparer illico des recettes d'agneau façon Presto en un instant...

Les déguster bien installé dans son canapé !

**Même en hiver, Agneau Presto réchauffe toujours avec son plein d'idées ensoleillées !**

**Créatives, rapides et délicieuses, elles animent des plateaux TV dans une ambiance cocooning !**

## 3 NOUVELLES RECETTES POUR PASSER PLUS DE TEMPS DANS SON CANAPÉ ET MOINS DANS SA CUISINE !



Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 5 min  
**Recette pour 4 personnes**

### INGRÉDIENTS

- 4 steaks d'agneau (gigot)
- 2 verres d'emmental râpé
- 1 verre de crème fraîche
- 8 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### CROQUE-MONSIEUR

Poêler rapidement à feu vif les steaks avec un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Mélanger l'emmental râpé à la crème. Frotter à l'ail les tranches de pain. Étaler le concentré de tomates sur 4 tranches de pain. Poser un steak dessus. Étaler une cuillère à soupe de crème et d'emmental, couvrir d'une tranche de pain, la tartiner de 2 cuillères à soupe de crème et emmental.

Passer au four à 200 °C (th. 6/7) 5 minutes, si le steak est encore chaud. Servir accompagné d'une salade verte.

#### Astuce du chef

Saupoudrer les steaks de fleurs de thym ou d'herbes de Provence.

Si vous n'aimez pas l'acidité du concentré de tomates, remplacez-le par du coulis de tomates.





Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 10 min  
Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 steaks d'agneau minces (gigot)
- 8 tranches de pain de mie
- 200 g de petits pois frais
- 40 g de parmesan
- 20 cl de bouillon de légumes (ou bouillon-cube)
- 1 échalote hachée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## TOAST D'AGNEAU, PURÉE DE POIS ET PARMESAN

Faire suer à feu doux l'échalote avec l'huile d'olive. Quand elle est transparente, ajouter les petits pois et le bouillon. Saler (sauf si vous utilisez du bouillon-cube). Faire mijoter 10 minutes. Découper le pain de mie avec un emporte-pièce rond ou une tasse. Pendant la cuisson des petits pois, poêler les steaks d'agneau, saler, poivrer et les couper à la taille de vos ronds de pain. Griller les tranches de pain

de mie au four. Mixer les petits pois en purée. Napper les toasts avec la purée de petits pois, surmonter d'un steak et d'une lamelle de parmesan.

#### Astuce du chef

Vous pouvez frotter vos toasts avec une demi-gousse d'ail.



Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 15 min  
Recette pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 4 tranches d'agneau (épaule ou gigot)
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 à 3 petits piments
- 1 c. à café de coriandre moulue
- 1 c. à soupe de cumin en poudre
- 1 c. à café de thym
- 1 c. à café d'origan
- 2 boîtes de 400 g de tomates pelées
- 1 boîte de 400 g de haricots blancs
- 1 botte de coriandre fraîche
- Huile d'olive
- Sel et poivre



## CHILI CON CARNE

Saisir à feu vif les tranches d'agneau dans une grande sauteuse avec un filet d'huile d'olive, retourner la viande, ajouter l'oignon, l'ail, les piments, sel, poivre, la coriandre moulue, le cumin, le thym et l'origan. Cuire encore 2 minutes, retirer la viande, mélanger et ajouter les tomates pelées. Cuire 5 minutes à feu vif pour avoir une bonne consistance.

Égoutter et rincer les haricots. Les verser dans la sauteuse, réchauffer 5 minutes. Couper la viande en

tranches. Dresser, dans un bol individuel, les haricots et la sauce jusqu'à mi-hauteur, ajouter la viande puis compléter avec des haricots. Parsemer de coriandre fraîche hachée.

#### Astuce du chef

Parsemer quelques crackers émiettés, mélangés avec de l'emmental râpé et la coriandre. Vous pouvez remplacer l'emmental par du parmesan.

# CONTACTS FILIÈRES

## Interbev Ovins,

créée en 1985, est l'interprofession représentant les différents acteurs du secteur économique de la filière ovine française, de l'élevage à la distribution. Son rôle est de défendre et valoriser les intérêts communs des divers métiers de cette filière.

### Interbev Ovins

207, rue de Bercy - 75012 Paris  
[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)



Avec le soutien de FranceAgriMer



## EBLEX,

division de AHDB Meat Services France, bureau français de l'interprofession de la filière bétail et viandes de Grande-Bretagne, est chargé de promouvoir les viandes rouges britanniques. Avec la participation de HCC, QMS et LMC.

### EBLEX

13 bis, rue Paul Séramy  
77300 Fontainebleau  
[www.ilovemeat.fr](http://www.ilovemeat.fr)



## Bord Bia,

est l'office de développement et de promotion des produits agroalimentaires, des boissons et de l'horticulture irlandais. Sa mission est de proposer des services d'information, de promotion et de développement de marchés stratégiques afin d'assurer le succès de cette industrie de qualité. Basé à Dublin, Bord Bia bénéficie d'un réseau de bureaux internationaux.

### Bord Bia

33, rue de Miromesnil - 75008 Paris  
[www.agneau-irlandais.com](http://www.agneau-irlandais.com)



## Agneau Presto en 2, 3 mots

Des nouvelles recettes faciles et rapides à cuisiner pour renouveler les plaisirs et rendre quotidienne la cuisine de l'agneau !

Des nouvelles découpes \_ émincés, dés, haché, mini-rôtis, steaks \_ en portions individuelles ou pour 4 personnes au maximum, qui se grillent en moins de 10 minutes ou se rôtissent en moins de 30.

## Agneau Presto en 2, 3 clics

### agneaupresto.com :

mille et une idées pour se régaler en 2 clics et 3 mouvements.

Savoir improviser et surprendre en un temps chrono ? Rendez-vous vite sur [agneaupresto.com](http://agneaupresto.com) : c'est malin et plein de nouvelles idées faciles à cuisiner !

**Tendance :** une nouvelle façon de cuisiner l'agneau... illico presto !

**À chaque occasion sa recette :** des invités à l'improviste, un plateau TV, des tapas entre amis, un dîner en tête à tête, des enfants affamés, un déjeuner sur le pouce... Agneau Presto a toujours la solution !

**En direct :** des recettes filmées pour suivre la préparation pas à pas.

**Un espace communautaire :** pour que chacun partage astuces et recettes.

### Des actualités :

les événements Agneau Presto, les jeux-concours... pour ne rien manquer !



## Agneau Presto en 1 application iPhone

L'Agneau Presto s'emmène partout grâce à sa nouvelle appli iPhone créée exclusivement. À télécharger gratuitement, pour ainsi retrouver illico toutes les recettes.



## DOSSIER DE PRESSE 2010

3 recettes Agneau Presto (format Word)

Visuels des recettes Agneau Presto  
Logo Agneau Presto

### Contact presse

**R P C A**

Maxime Godart - Laurence Fauchet  
65, rue Chardon Lagache - 75016 Paris  
[m.godart@rpca.fr](mailto:m.godart@rpca.fr) - [l.fauchet@rpca.fr](mailto:l.fauchet@rpca.fr)

Credits photos Agneau Presto - N. Louis à mentionner pour toute citation. Doit réserver exclusivement à la presse.

Agneau Presto, la signature d'une cuisine surprenante préparée illico !