



# **L'AGNEAU COCOONING L'AGNEAU BIEN AU CHAUD !**

Dossier de presse hiver 2011





# L'AGNEAU COCOONING L'AGNEAU BIEN AU CHAUD !


**Cet hiver, on farte le grill, la poêle...  
pour une cuisine créative et presto autour de l'agneau !**

Tout chaud, tout bon l'agneau dans le rayon boucherie... où des **QR codes Agneau Presto** viennent parer les barquettes d'agneau aux nouvelles découpes (émincés, dés, haché, mini rôtis, steaks...)... en un clic, on affûte ses idées de repas : une soupe chinoise à l'agneau, un steak d'agneau montagnard ou encore un agneau en croûte de pain d'épices... **De quoi "flasher" en rayon sur Agneau Presto pour une cuisine inventive en moins de 10 ou 30 minutes chrono !**



**Agneau Presto  
s'affiche en QR CODE.**

Un QR Code est apposé sur chaque barquette d'agneau aux nouvelles découpes... Une manière presto et interactive pour s'informer "en live" – à même le rayon – et recueillir des idées de recettes associées aux morceaux choisis. En 2 temps 3 mouvements rien de plus simple, il suffit juste de scanner avec son smartphone !



# SOUPE CHINOISE À L'AGNEAU

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 12 min

## Pour 4 personnes

400 g d'émincé d'agneau

100 g de soja frais

1 oignon

1 carotte

1 gousse d'ail

1/2 bouquet de coriandre frais

1 c. à café de gingembre frais haché

200 g de nouilles ou vermicelles chinois

1 filet de sauce soja

1 bouillon cube de légumes

1 filet d'huile d'olive

1. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole puis faire revenir l'oignon émincé, la carotte râpée, l'ail et le gingembre hachés quelques minutes à feu vif.
2. Verser 2 litres d'eau froide, ajouter le bouillon cube, porter à ébullition puis ajouter les nouilles et cuire 3 à 5 min selon les instructions portées sur l'emballage.
3. Ajouter un filet de sauce soja et les lamelles d'agneau, remuer et cuire 2 min au maximum.
4. Servir la soupe chinoise à l'agneau dans des bols, ajouter le soja frais et les feuilles de coriandre.

## ASTUCE DU CHEF

Surtout ne pas faire bouillir les émincés d'agneau : pour avoir une viande tendre, il faut la garder "rosée".



# STEAK D'AGNEAU MONTAGNARD

Temps préparation : 3 min

Temps de cuisson : 5 min

## Pour 4 personnes

4 tranches de gigot d'agneau de 150 g chacune

6 à 8 tranches de bacon

6 à 8 tranches de comté

1 filet d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir les tranches de gigot 1 min de chaque à feu vif, saler et poivrer.
2. Faire des entailles assez profondes dans les tranches de gigot pour y insérer les tranches de bacon et de comté.
3. Déposer les tranches de gigot dans un plat et les faire gratiner 3 bonnes min sous le gril du four.
4. Servir les steaks d'agneau montagnards accompagnés d'une purée de pommes de terre.



## ASTUCE DU CHEF

Remplacer le bacon par des tranches très fines de poitrine fumée et le comté par du roquefort pour les amateurs de fromage fort !



# AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICES

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 12 min

## Pour 4 personnes

1 rôti d'agneau dans le gigot de 800 g environ

150 g de pain d'épices

100 g de tome (ou comté jeune)

100 g de beurre mou

1 filet d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle, saisir le rôti 3 à 4 min à feu vif sur toutes ses faces, saler et poivrer.
3. Mixer le pain d'épices, la tome et le beurre mou puis étaler le mélange au rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé ou sur un peu de farine.
4. Poser la pâte sur le rôti et cuire le rôti 8 à 10 min au four.
5. Servir l'agneau en croûte de pain d'épices accompagné d'une purée de céleri adoucie de crème.

## ASTUCE DU CHEF

Une recette facile et rapide avec beaucoup de goût qui permet de varier les fromages : roquefort, chèvre...



# CONTACTS FILIÈRES

## Interbev Ovins

est l'interprofession (créée en 1985) représentant les différents acteurs du secteur économique de la filière ovine française, de l'élevage à la distribution. Son rôle est 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



## 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 INI.

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



## MEMENTO AGNEAU PRESTO !

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

De nouvelles découpes – en émincés, en dés, haché, tranché – destinées à 4 convives maximum, qui se grillent en moins de 10 minutes ou se rôtissent en moins de 30... et qui sont du plus bel effet !

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

### AGNEAU PRESTO

des infos quand on veut  
et comme on veut avec  
l'appli iPhone !



# Dossier de presse 2011

3 recettes  
Agneau Presto  
(format word)  
  
Visuels des recettes  
Agneau Presto  
  
Logo Agneau Presto



Contact presse

**R P C A**

*à l'heure de l'agneau*

Laurence Fauchet - Hyacinthe Prache  
65, rue Chardon Lagache - 75016 Paris  
l.fauchet@rpca.fr  
h.prache@rpca.fr

Credits photos Agneau Presto - N. Louis à mentionner pour toute parution. Droits réservés exclusivement à la presse.

## AGNEAUPRESTO.COM

Un clic pour faire le  
plein de recettes  
créatives et rapides !



**Contact Presse AGNEAU PRESTO**

**R P C A**

*a ThompsonLoep company*

Laurence Fauchet - Hyacinthe Prache  
65, rue Chardon Lagache - 75016 Paris  
l.fauchet@rpca.fr - h.prache@rpca.fr

Tél : 01 42 30 81 00

Fax : 01 40 50 35 55