

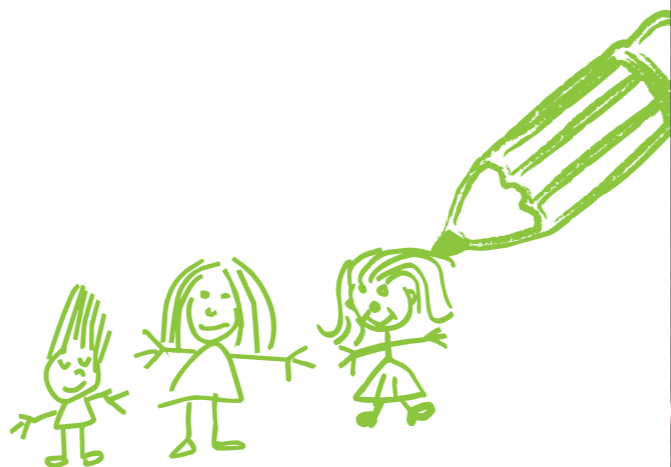


Contact Presse **AGNEAU PRESTO**

R P C A

a Hamper Group company

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



© Nicolas Louis pour Agneau Presto - mediaprisimgroup.com

AGNEAU + PRESTO
= DES PLATS RIGOLO ET RAPIDO !



Nouveauté : les recettes d'Agneau Presto, c'est dans la poche!



Avec l'application Agneau Presto iPhone, c'est quand je veux, où je veux. Plus besoin de se creuser la tête pour trouver de bonnes idées et mitonner de bons petits plats simples, créatifs et rapides. Fini le temps perdu pendant les courses à se demander comment étonner ses enfants, son amoureux, sa famille ou ses amis.

Circonstances récurrentes de pannes d'idées, évitées en deux mouvements de doigts :

- Une fois la porte du supermarché franchie avec son caddie vide. Et là, c'est le trou noir...
- Le mercredi midi, après être allé chercher les enfants et leurs copains au sport. Comment faire face à une équipe d'affamés ?
- Le week-end, quand les amis débarquent sans prévenir. Que faire pour les épater ?



UNE RECETTE PRESTO PAR SEMAINE

Chaque semaine, une nouvelle recette est suggérée sur la page d'accueil.

Déjà cuisinée ? Pas de souci, il suffit de secouer son téléphone et illico une nouvelle recette apparaît comme par magie. A tester, une base de plus de 65 recettes différentes, toutes aussi délicieuses les unes que les autres.



DES IDÉES RAPIDO !

Cette application Agneau Presto est également munie d'un **moteur de recherche** véritablement pratique. Il permet de trouver des recettes selon différents critères. Par mot-clé, par morceau, par occasion de consommation : "dîner en tête à tête", "à table les enfants", "tapas entre amis"... il n'y a qu'à choisir !



UN CHRONO POUR CUISINER DANS LE TEMPO !

Le must, l'application Agneau Presto est équipée d'un **minuteur très astucieux et programmable**. Il garantit de réussir ses cuissons sans risquer de se tromper.

LES PETITS + SYMPAS :

- Toutes les recettes à partager avec ses proches, via les réseaux sociaux et par mail.
- Les astuces du chef sur chaque recette.
- L'export d'une liste de courses.

HMMMM, LA RENTRÉE...
NOUVEAU CARTABLE,
NOUVELLE CLASSE,
NOUVEAUX AMIS...
NOUVELLES RECETTES !



15

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

INGRÉDIENTS

- 400 g de haché d'agneau
- 4 pains à hamburger
- 1 grosse échalote hachée
- 2 c. à soupe de persil haché
- 1 courgette
- Ketchup
- 8 tranches fines de mozzarella
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Hamburger d'agneau à la mozzarella

Mélanger à la cuillère le haché d'agneau avec l'échalote et le persil. Façonner 8 steaks d'agneau haché de 1 cm d'épaisseur, légèrement plus large que les pains.

Faire griller au four côté mie les pains coupés en deux.

Couper la courgette crue en très fines rondelles (elles doivent être transparentes).

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

Monter les hamburgers. Mettre un filet de ketchup sur la première moitié du pain.

Poser le premier steak puis une fine couche de rondelles de courgette crue disposées en rosace, ensuite la tranche de mozzarella et recommencer avec le deuxième steak, courgette et mozzarella. Recouvrir avec l'autre moitié de pain. Presser légèrement.

Passer le hamburger au four 2 minutes à 200 °C (th. 6/7).



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

INGRÉDIENTS

- 500 g de dés d'agneau (épaule ou gigot)
- 150 g de farine
- 2 à 3 œufs
- 1 jus de citron vert
- 200 g de chapelure
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Nuggets d'agneau au citron vert

Assaisonner (sel et poivre) les dés d'agneau, les passer à la farine, Bien les tapoter pour enlever l'excédent, les tremper dans les œufs battus avec le jus de citron puis les passer dans la chapelure et les cuire 5 minutes à la friteuse avec une huile bien chaude.

A servir avec du ketchup. Succès garanti auprès des enfants !



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

INGRÉDIENTS

- 400 g d'émincés d'agneau (gigot ou épaule)
- 200 g de champignons de Paris
- 1 citron
- Huile d'olive
- ¾ l de bouillon (ou bouillon-cube)
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 200 g de riz à risotto à cuisson rapide
- 1 filet de crème liquide
- 2 c. à soupe de persil haché
- Sel et poivre

Risotto d'agneau aux champignons

Emincer les champignons de Paris, les cuire 1 minute dans le bouillon avec un filet d'huile d'olive et un filet de jus de citron.

Faire revenir dans une casserole l'oignon et l'ail. Ajouter le riz. Devenu translucide, le mouiller avec une louche de bouillon chaud. Quand le bouillon est absorbé, remettre une louche, et ainsi de suite, en remuant souvent, pendant 10 minutes.

En fin de cuisson, ajouter la crème, le persil, la moitié des émincés d'agneau que vous aurez préalablement poêlés quelques minutes, salés et poivrés.

Dresser le risotto en couronne dans une assiette creuse, et au centre le reste des émincés d'agneau.



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



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



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



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 : 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 !



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

