



## Pâques 2023

### **Pour Pâques, savourez l'Agneau de lait BELGE.**

Nous vous le proposons **en gigot avec ou sans os, souris, épaule sans os (roulée ou en cubes), filet, côtes d'agneau, basse-côte, carrés, spiraling, ragoût.**

Tous ces morceaux se prêtent parfaitement pour les cuissons rapides (four, sauté ou en grillade) ou pour les préparations mijotées (navarin, tajine, couscous, ...) et basse température. L'agneau se déguste rosé ou à point.

Agrémentez-le selon l'envie de thym, romarin, coriandre, curry, gingembre, moutarde, ail ...

Jeunes légumes de saison, gratin dauphinois, pomme de terre farcie ...

C'est avec plaisir que nous vous conseillerons pour agrémenter au mieux vos recettes selon vos envies.

### **Régalez-vous aussi de nos préparations à base de viande d'agneau**

- Les tranches de gigot d'agneau marinées (thym et origan)
- Les filets d'agneau
- Les filets d'agneau en croute
- Le melon d'agneau de ±1 kg (cuisson four)
- Le carré d'agneau mariné à la menthe et au romarin
- Le hachis d'agneau idéal pour réaliser vos légumes farcis, vos boulettes pour couscous ...
- Le tajine d'agneau aux abricots cuisinée à réchauffer : UN DELICE !

### **L'agneau n'est pas votre favori, nous vous proposons aussi :**

**Nos viandes d'origine : Bœuf Blanc Bleu Belge, Veau du Pays, Porc Duroc d'Olives, et nos entrecôtes Irlandaises, Holstein**

### **Découvrez nos préparations prêtes à cuire :**

- Le mini melon de veau individuel de ± 250 – 300 gr
- Le melon de veau de 1 kg à 1kg½.
- Le rôti de porc farci aux tomates séchées et à la mozzarella
- Le pain de viande de Pâques.
- Le rôti de volaille farci fines herbes et pistaches.
- Le rôti de veau en croute à l'estragon

### **Gourmet Party – Plancha – Pierrade :**

**Le gourmet party.** Assortiment de viandes et volailles. (10 variétés)

Sur plat garni : **21,50 €.** par pers. En ravier : **16,50 €.** par pers.

**La pierrade.** Assortiment de viandes de bœuf, porc, veau et volaille coupées en petites tranches.

Sur plat garni : **16,90 €.** par pers. En ravier : **11,90 €.** par pers.

**La plancha.** Assortiment de viandes de bœuf, volaille, magret de canard, bœuf Irlandais et côte d'agneau

Sur plat garni : **21,50 €.** par pers. En ravier : **16,50 €.** par pers.

Les plats garnis sont réalisés pour 4, 6, 8 ou 10 personnes. Les plats sont garnis de mini légumes, fruits exotiques... (Une caution de 20,00 € par plat vous sera demandée)

### **Les salades et spécialités de Pâques et du Printemps:**

Salade d'œufs et les œufs colorés cuits durs - Boudin de volaille aux petits légumes - Pâté aux deux asperges - Boulette nid d'oiseau - Quiche lorraine, aux poireaux, aux légumes, aux asperges – Gigot d'agneau braisé aux herbes – Filet de poulet aux asperges – Mousse de jambon - ...

Sublimez encore la saveur de votre couronne d'agneau avec notre recette de croûte d'épices relevée au harissa et aux pistaches.

## **Couronne d'agneau en croûte d'épices et pommes grenailles rissolées**

Ingrédients pour 4 personnes :

2 couronnes d'agneau, poivre, sel, huile d'olive, 200 g de roquette

Pour les grenailles:

600 g de pomme de terre grenaille, 2 gousses d'ail, 2 brins de menthe, 8 brins de coriandre, 4 brins de ciboulette, 2 brins de romarin

Pour la croûte d'épices:

1c à s d'harissa, 1 gousse d'ail, 1c à s de beurre doux, ½ c à s de jus de citron, 70 g de pistaches non salées, 2 c à s de chapelure ou panko (chapelure japonaise), ½ c à s de thym frais, 2 c à s de persil plat

Préparation :

Sortez les couronnes d'agneau du réfrigérateur un quart d'heure avant de commencer la préparation. Préchauffez le four à 200 °C.

Lavez les pommes de terre et coupez-les en deux dans la longueur.

Faites-les cuire 10 minutes à l'eau salée et égouttez-les.

Salez et poivrez les couronnes d'agneau.

Préparez la croûte d'épices

Dans un bol, mélangez le harissa, l'ail haché et le beurre doux avec le jus de citron. Incorporez-y les pistaches hachées, le panko ou la chapelure ainsi que le thym et le persil hachés.

Cuisson de la viande :

Saisissez d'abord à la poêle la viande des deux côtés dans un peu d'huile d'olive.

Déposez ensuite les couronnes d'agneau dans un plat résistant au four.

Recouvrez la face supérieure d'une épaisse couche du mélange d'épices en appuyant bien pour faire adhérer la pâte à la viande

Faites encore cuire la viande 12 à 14 minutes au four préchauffé.

Sortez les couronnes d'agneau du four et laissez-les reposer 10 minutes sous une feuille de papier d'aluminium.

Pendant ce temps, faites rissoler les grenailles dans un peu d'huile, relevez de fines herbes hachées, sel et poivre.

Pour la présentation de vos assiettes :Dressez les pommes de terre grenaille et la viande d'agneau sur un plat et servez avec la roquette.

Bon appétit

### **Comment passer vos commandes ?**

Vous pouvez passer vos commandes directement à la boucherie ou par ☎ 04.358.30.46 ou par ✉ [info@pottier.be](mailto:info@pottier.be). Par mail, merci de nous communiquer votre numéro de téléphone.

**Les commandes pour le week-end de Pâques (vendredi 7 et samedi 8 avril) doivent être passées pour le mercredi 5 avril au plus tard (y compris les commandes classiques).**

Ne tardez pas à commander.

Le magasin est ouvert du mardi vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 16h.

Attention, le magasin sera **fermé le mardi 11 avril** (récupération du lundi de Pâques pour notre équipe).

Retrouvez nous sur

 facebook

« Boucherie Pottier » et sur notre site: [www.pottier.be](http://www.pottier.be)