

40 ans déjà !



L'agneau des pyrénées **Un produit d'exception**



1. Des éleveurs passionnés

Des femmes et des hommes, passionnés par leur métier, qui perpétuent un mode d'élevage ancestral lié à la pratique de la transhumance. Des brebis adaptées à la montagne avec des races rustiques propres aux Pyrénées.

2. Les pâturages d'altitude

Un agneau dont la mère a connu les vastes pâturages d'altitude en se nourrissant de la meilleure herbe, saine, naturelle et variée que peut offrir la montagne.

3. Un goût inimitable

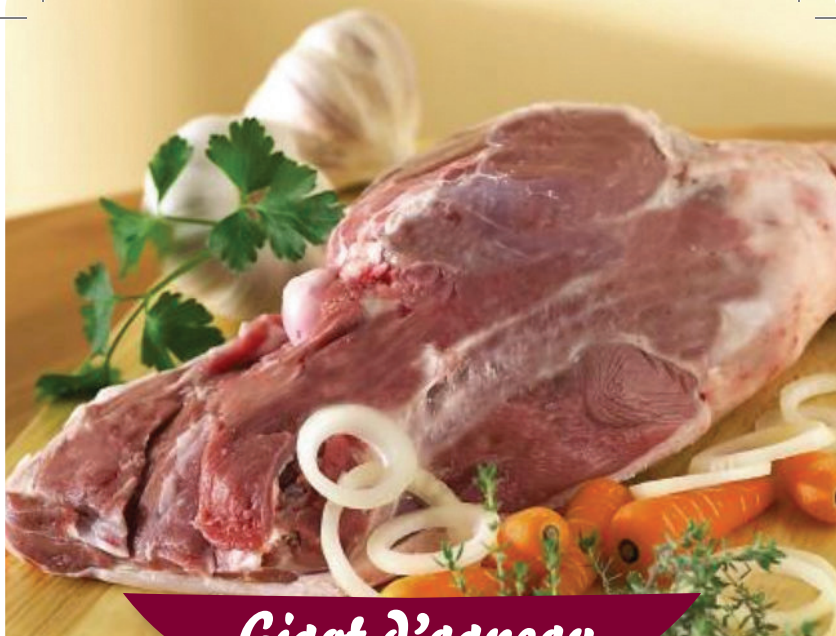
La qualité de l'alimentation en estive des brebis, dans des conditions d'élevage traditionnelles, donnent à l'agneau son goût inimitable.

4. Le respect d'un cahier des charges

Des éleveurs aux distributeurs, des critères qualitatifs repris dans un cahier des charges contrôlé et respecté par tous les acteurs de la filière.

5. Le maintien de la biodiversité

Un élevage aux pratiques respectueuses de l'environnement qui contribue au maintien de la biodiversité animale ainsi qu'à l'entretien des grands espaces.



Gigot d'agneau

au romarin – miel

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau de 3 livres (1.5 kg)
- 3 c. à soupe de moutarde de Dijon (45 ml)
- gousses d'ail
- 2 c. à soupe de miel (30 ml)
- 2 c. à café de romarin frais, haché (10 ml)
- 1/2 tasse de chapelure (125 ml)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive (30 ml)
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four th.7 (220°C, 425°F).

Tranchez l'une des gousses d'ail, faites des incisions dans le gigot et incérez les lamelles d'ail dans les cavités. Hachez finement les 2 autres gousses d'ail.

Dans un bol, mélangez l'ail haché, la moutarde de Dijon, le miel, l'huile d'olive, le romarin et la chapelure et enrobez bien le gigot de ce mélange. Déposez le gigot dans un plat de cuisson.

Enfournez pendant 15 min et réduisez la chaleur à th.6 (180°C, 350°F) et poursuivez la cuisson environ 30 min pour une cuisson rosée. Laissez reposer 5 min avant de trancher finement.

Accompagnement : haricots vert ou purée de pomme de terre.