

COCOTTE D'AGNEAU

Énergie	kcal	320
Lipides	g	32,1
Glucides	g	3,4 (3,5 parts)
Protéines	g	4,6



pour 3,4 g de glucides / 3,5 parts de glucides

INGRÉDIENTS*

Carottes	g	10
Tomates entières en conserve	g	10
Spécialité fromagère Philadelphia®	g	20
Crème fraîche à 40 % MG type Isigny	g	25
Huile	mL	15
Agneau haché	g	15



Difficulté ★★ | Préparation 5 min. | Cuisson 30 min.



Plats cuisinés

COCOTTE D'AGNEAU

- Dans une cocotte, faire frire l'agneau haché dans l'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen.
- Ajouter les tomates en conserve, les carottes coupées en lamelles, mettre un couvercle et laisser mijoter pendant 30 minutes à feu doux.
- Ajouter la crème fraîche et la spécialité fromagère Philadelphia® et mélanger. Ajuster la consistance en ajoutant de l'eau. Servir.