

NAVARIN D'AGNEAU



Ingrédients :

- 1kg de collier ou d'épaule d'agneau (j'ai pris de l'épaule)
- 200grs de carottes
- 200grs de navets
- 200grs de petits pois
- 200grs de pommes de terre nouvelles (j'en ai mis presque 300grs, je ne suis pas entourée de gros mangeurs de légumes)
- 2 gousses d'ail
- 500grs de tomates
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cube de bouillon de volaille
- sel, poivre

Préparation :

- Détailler la viande en morceaux, faire chauffer un peu d'huile dans une poêle ou directement dans le faitout, y mettre les morceaux de viande à dorer avec de l'huile, sur toutes les faces.

- Quand elle a bien coloré, mettre la viande dans une cocotte ou si vous avez doré la viande dans le faitout directement, simplement rajouter de l'eau pour la viande. Ajouter le bouquet garni, les tomates en morceaux et l'ail épluché.

- Délayer le bouillon cube de volaille dans de l'eau bouillante, et verser dans la cocotte. Saler et poivrer. Laisser cuire doucement pendant 1 heure.

- Eplucher et couper les pommes de terre, les carottes et les navets en morceaux. Ajouter à la viande au bout d'une heure de cuisson de celle-ci et continuer à cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

- Ecosser les petits pois et les faire cuire séparément dans de l'eau salée pendant 10 minutes. Vous pouvez aussi prendre des petits pois en conserve pour gagner du temps ou surgelés (auquel cas, suivre les indications de cuisson sur le paquet).

- Vérifier la cuisson de l'agneau, qui doit être tendre et fondant. Retirer les morceaux de la cocotte et les disposer dans un plat. Placer les légumes autour pour le service.

- Arroser le navarin avec la sauce réduite et passée.

DEGUSTATION !

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)