

JARDINIÈRE D'AGNEAU



Personnes : 4

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Repos : 8 h

1 kg de gigot d'agneau
en morceaux

2 dl de vin blanc

1 feuille de laurier

1 c. à soupe de paprika

2 oignons hachés

2 gousses d'ail haché

1 dl d'huile d'olive

400 g de pomme de
terre en dès

2 carottes en dès

$\frac{1}{2}$ poivron rouge en dès

100 g de maïs doux

200 g de petits pois
frais

Feuille de menthe
fraîche

Sel et poivre

1. Préparez une marinade avec le vin blanc, la feuille de laurier-sauce, le paprika, le brin de menthe, le sel et le poivre. Ajoutez les morceaux de viande. Laissez mariner pendant 8 h au frais.
2. Faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter la viande et dorer sur toutes les faces. Verser la marinade et porter à l'ébullition.
3. Incorporez les pommes de terre et les carottes. Cuire pendant 15 minutes. Ajouter le poivron, le maïs et les petits pois. Rectifiez l'assaisonnement et cuire encore 15 minutes.

Pour finir... servir de suite !



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79

