

NAVARIN D'AGNEAU



Personnes : 6

Préparation : 30 min

Cuisson : 90 min

Repos : 0 min

18 mx collier d'agneau
6 carottes
1 gros oignon
12 petites navets ronds (violets)
10 brins de persil
1 feuille de laurier
2 gousses d'ail
2 c. à soupe d'huile
3 c. à soupe de concentré de tomates
1 c. à soupe de farine
300 g de haricots verts
1 c. à café de gros sel
Sel et poivre

1. Saler et poivrer la viande. Eplucher les carottes et les couper en tronçons de 3 cm. Eplucher et émincer l'oignon. Eplucher les navets.
2. Dans une cocotte, faire dorer la viande dans l'huile. Retirer et réserver au chaud. Dans la même cocotte, mettre les carottes et les oignons, et faire dorer 3 minutes en remuant avec une cuillère en bois.
3. Remettre la viande dans la cocotte. Saupoudrer de farine, remuer sans laisser roussir. Couvrir d'eau. Ajouter le concentré de tomates avec les queues de persil et une feuille de laurier. Eplucher l'ail et l'écraser avec le plat d'un grand couteau. L'ajouter dans la cocotte dès que l'eau bout avec 1 c. à café de gros sel et 8 tours de moulin à poivre. Remuer et ajouter les navets.
4. Cuire à feu doux pendant 1 heure, cocotte ouverte.
5. Faire cuire les haricots verts 10 minutes la fin de la cuisson.

Pour finir... servez ce navarin accompagné d'une bonne semoule de couscous.



BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79

