

Navarin d'agneau à ma façon

Marché :

- 3 Carottes coupées en biseaux
- 1 gros Oignon frais coupé en plume (coupé à la main en biais)
- 2 caïeux d'ail
- Laurier – thym -persil (pour moi 1 c à c rase de bouquet garni en poudre)
- 1 c à s de concentré de tomate (pour moi 1 belle grosse tomate, car j'ai déjà du concentré dans mon fond brun)
- 1 gigot d'agneau que j'ai désossé (sinon, de la poitrine, du collier, de l'épaule)
- du bouillon pour couvrir la viande (pour moi mon fond brun + un peu d'eau)
- Épices : 1 c à c de season salt fait maison + 1 c à c de livèche + ½ c à c de piment de Jamaïque, si vous n'avez pas ces épices vous assaisonnez tout simplement avec du sel et du poivre.
- 1 petite boîte de petits pois (ou des fèves)
- 1 petit verre de vin blanc
- vous pouvez aussi ajouter des navets dans le navarin (dommage j'en avais pas, car j'aime bien dans un navarin) ou de l'artichaut c'est très bon aussi !
- quelques pommes de terre épluchées

* Épluchez et découpez vos légumes.

1. Mettez du beurre dans la cocotte et faites colorer la viande, puis enlevez les morceaux de viande pour mettre les légumes à la place. Couvrez quelques minutes la cocotte (puis c'est là qu'il faut ajouter le concentré de tomate et remuez).

2. Singer avec 1 c à s de farine, remuez, laissez mijoter 2 mn en remuant.

3. Rajoutez la viande, un peu de vin blanc, le fond brun (ou le bouillon) pour bien couvrir le tout.

4. Laissez mijoter à feu doux durant 2h environ.

5. 20 mn avant la fin de cuisson, rajoutez les pommes de terre.

6. Et 5 mn avant la fin de cuisson des pommes de terre ajoutez les petits pois, remuez doucement.

*vérifiez l'assaisonnement en cours de cuisson.