

## NAVARIN D'AGNEAU

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 90 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 passette fine

### Ingrédients :

1 kg de collier ou d'épaule d'agneau  
3 à 4 carottes  
3 à 4 navets  
1 boîte de petits pois  
8 pommes de terre  
1 oignon\* et de l'ail  
1 cuillère de farine  
25 cl de vin blanc  
1 boîte de concentré de tomates  
1 bouquet garni de thym, laurier et persil  
Huile d'olive  
1 cube de bouillon de volaille  
Sel, poivre

### Préparation :

- 1 - Détailler la viande en morceaux. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une cocotte et faire dorer les morceaux de viande à feu moyen sur toutes les faces.
- 2 - Eplucher et émincer l'oignon, ajouter à la viande, laisser colorer et ajouter une cuillère à soupe de farine.
- 3 - Ajouter le concentré de tomates et déglacer avec le vin blanc, couvrir avec un peu d'eau puis ajouter le bouquet garni, l'ail, le bouillon cube, sel, poivre et laisser cuire 1 h à feu doux.
- 4 - Eplucher et couper les carottes, les navets et les pommes de terre en morceaux. Ajoutez-les à la viande après une heure de cuisson et laisser cuire 30 minutes.
- 5 - Retirez les morceaux de viandes et de légumes de la cocotte pour passer la sauce et éventuellement la faire réduire.
- 6 - Egoutter les petits pois et remettre le tout dans la cocotte, réchauffer puis servir.