

Navarin d'agneau aux petits légumes

Plat **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 30 mn**Cuisson** : 75 mn

Le nom de "navarin" proviendrait du mot "navet"! Il n'est donc pas étonnant que le navarin soit, au départ, un ragoût de mouton et de navets! Mais, le navarin devient "printanier" si on l'agrémente d'autres petits légumes....

Ingrédients

- 1 kg d'épaule d'agneau coupé en morceaux
- 50 g de beurre
- 2 cs de farine
- 500 g de carottes
- 300 g de navets
- 500 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 2 feuilles de laurier
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les navets, les carottes et les pommes de terre en morceaux. Pelez, lavez et hachez l'ail et les oignons. Lavez et ciselez finement le persil. Préparez le bouillon et incorporez-lui le concentré de tomate.
- 2 Faites chauffer 50g de beurre ainsi qu'un filet d'huile d'olive dans une cocotte. Faites-y revenir les morceaux d'agneau ainsi que les oignons. Saupoudrez de farine et laissez roussir quelques minutes.
- 3 Versez le bouillon. Ajoutez les feuilles de laurier, l'ail, salez et poivrez. Laissez mijoter 15 minutes à couvert.
- 4 Au bout des 15 premières minutes de cuisson, vous ajoutez les légumes coupés en morceaux. Et vous continuez la cuisson pendant 1 heure à couvert. Surveillez la cuisson en remuant de temps en temps! C'est prêt!
- 5 Au moment de servir, saupoudrez votre plat de persil finement ciselé. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

