# Navarin d'agneau aux petits légumes

*L'agneau mijoté avec des navets, des carottes et des petits oignons.*

Le navarin d'agneau tire son nom du navet, son légume fétiche. Des morceaux d'épaule et de collier dorés puis mijotés avec un peu de tomate, des carottes, des navets, des oignons grelots et des pommes de terre : un plat de printemps tendre et parfumé qui se réchauffe parfaitement.




Pour 8 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 1 h 45 | Moyen

## Dans votre pack

| | |
|---|---|
| Navarin d'agneau sans os (épaule, collier) | 1 × poche de navarin d'agneau sans os (≈ 2 kg) |
| Carottes | 650 g |
| Navets ronds | 650 g |
| Oignons grelots | 400 g |
| Pomme de terre Monalisa | 1,6 kg |
| Tomates n°4 | 500 g |
| Ail | 1 filet de 3 têtes |
| Thym | 1 botte |
| Laurier | 1 botte |

## À prévoir à la maison

Une cuillère de farine, 75 cl de bouillon, huile, sel, poivre.

## Allergènes

Gluten (farine), céleri (bouillon).

## La recette

1. Faites dorer les morceaux d'agneau dans une cocotte avec un peu d'huile, par petites quantités.
2. Saupoudrez de farine, mélangez, puis ajoutez la tomate concassée, l'ail, le thym et le laurier.
3. Couvrez de bouillon, laissez mijoter 1 heure à couvert.
4. Ajoutez les carottes, les navets, les oignons grelots et les pommes de terre, et poursuivez 40 minutes.
5. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.

### Le mot du marchand

*Faites dorer la viande sans la serrer dans la cocotte : c'est la coloration qui donne la sauce.*

À table avec : *Un Bordeaux supérieur ou un Saint-Émilion.*