

JARDINIÈRE D'AGNEAU



-  PERSONNES : 4
-  PRÉPARATION : 20 min
-  CUISSON : 30 min
-  REPOS : 8 h
-  TEMPS TOTAL : 8h50

**1 kg de gigot d'agneau
en morceaux**

2 dl de vin blanc

1 feuille de laurier

1 c à soupe de paprika

2 oignons hachés

2 gousses d'ail haché

1 dl d'huile d'olive

**400 g de pomme de terre
en dés**

2 carottes en dés

1/2 poivron rouge en dés

100 g de maïs doux

200 g de petits pois frais

Feuilles de menthe fraîche

Sel et poivre

1. Préparez une marinade avec le vin blanc, la feuille de laurier-sauce, le paprika, le brin de menthe, le sel et le poivre. Ajoutez les morceaux de viande. Laissez mariner pendant 8h au frais.

2. Faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive. Ajouter la viande et dorer sur toutes les faces. Verser la marinade et porter à ébullition.

3. Incorporez les pommes de terre et les carottes. Cuire pendant 15 minutes. Ajoutez le poivron, le maïs et les petits pois. Rectifiez l'assaisonnement et cuire encore 15 minutes.

Pour finir... Servir de suite !

