

NAVARIN D'AGNEAU



PERSONNES : 6



PRÉPARATION : 30 mn



CUISSON : 90 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 120 mn

**18 morceaux de collier
d'agneau**

6 carottes

1 gros oignon

**12 petits navets ronds
(violets)**

10 brins de persil

1 feuille de laurier

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile

**3 cuillères à soupe
de concentré de tomates**

**1 cuillère à soupe
de farine**

300 g de haricots verts

**1 cuillère à café
de gros sel**

sel, poivre

1. Salez et poivrez la viande. Épluchez les carottes et les couper en tronçons de 3 cm. Épluchez et émincez l'oignon. Épluchez les navets.

2. Dans une cocotte, faire dorer la viande dans l'huile. Retirez et réservez au chaud. Dans la même cocotte, mettre les carottes et les oignons, et faire dorer 3 minutes en remuant avec une cuillère en bois.

3. Remettre la viande dans la cocotte. Saupoudrez de farine, remuez sans laisser roussir. Couvrir d'eau. Ajoutez le concentré de tomates avec les queues de persil et une feuille de laurier. Épluchez l'ail et l'écraser avec le plat d'un grand couteau. L'ajouter dans la cocotte dès que l'eau bout avec 1 cuillère à café de gros sel et 8 tours de moulin à poivre. Remuer et ajouter les navets.

4. Cuire à feu doux pendant 1 heure, cocotte ouverte.

5. Faire cuire les haricots verts 10 minutes à l'eau bouillante et les ajouter dans la cocotte 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Pour finir... Servez ce navarin accompagné d'une bonne semoule de couscous. Et pour les moments plus festifs, utilisez du gigot d'agneau.

