

NAVARIN D'AGNEAU



-  PERSONNES : 6
-  PRÉPARATION : 30 min
-  CUISSON : 90 min
-  REPOS : 0 min
-  TEMPS TOTAL : 120 min

**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. Saler et poivrer la viande. Éplucher les carottes et les couper en tronçons de 3 cm. Éplucher et émincer l'oignon. Éplucher les navets.

2. Dans une cocotte, faire dorer la viande dans l'huile. Retirer et réserver 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. Saupoudrer de farine, remuer sans laisser roussir. Couvrir d'eau. Ajouter le concentré de tomates avec les queues de persil et une feuille de laurier. Éplucher 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.

