

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**NAVARIN D'ÉPAULE D'AGNEAU
AUX LÉGUMES D'HIVER**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



NAVARIN D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX LÉGUMES D'HIVER

🕒 30 min 🔥 90 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 épaule d'agneau désossée de 700 g
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1kg de légumes d'hiver (navets, panais, topinambours et carottes)
- 20 g de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en cubes. Dans une cocotte, faire dorer les morceaux d'agneau avec le beurre et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Emincer l'oignon et ajouter dans la cocotte. Faire revenir 10 minutes. Saupoudrer de farine puis mélanger à feu vif.
- Ajouter le concentré de tomates, le vin blanc, le bouquet garni, le cube de bouillon de légumes et verser de l'eau à hauteur. Laisser mijoter à feu doux pendant 30min.
- Eplucher les navets, les panais, les topinambours et les carottes. Ajouter dans la cocotte et prolonger la cuisson de 45 minutes.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

