

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



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



## NAVARIN 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 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 kg 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 l'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. Avec la cuisson mijotée la viande d'agneau sera bien fondante.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

