

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

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

