

Difficulté : Moyen Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 1h30 minutes



NAVARIN D'AGNEAU ET POMMES DE TERRE NOUVELLES

La navarin d'agneau est un plat mijoté traditionnel de la cuisine française. Ce ragoût tire son nom de « navet », un ingrédient phare de la recette.

- **L'agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les légumes de la Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable.

LES INGRÉDIENTS



Agneau
200 grs



Oignon
1



Carottes
100g



Navets
100g



Pommes de terre nouvelles
250g



Gousse d'ail
1



Bouquet garni
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
1 cs



Sel / poivre
à convenance

L'ÉQUIPEMENT

cocotte,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Émincez l'oignon, lavez, épluchez et coupez les légumes et coupez la viande en morceaux.

ÉTAPE 2

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon, et l'ail et ajoutez la viande. La faire dorer. Lorsque elle est bien dorée couvrez d'eau, ajoutez le bouquet garni. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes à feu doux.

ÉTAPE 3

Ajoutez les carottes et les navets. Poursuivez la cuisson 20 minutes.

ÉTAPE 4

Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire encore 20 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

ÉTAPE 5

C'est prêt à être dégusté.



CONSEILS ET ASTUCES

Ajouter un peu de thym ou de romarin à la sauce pour encore plus de saveurs!