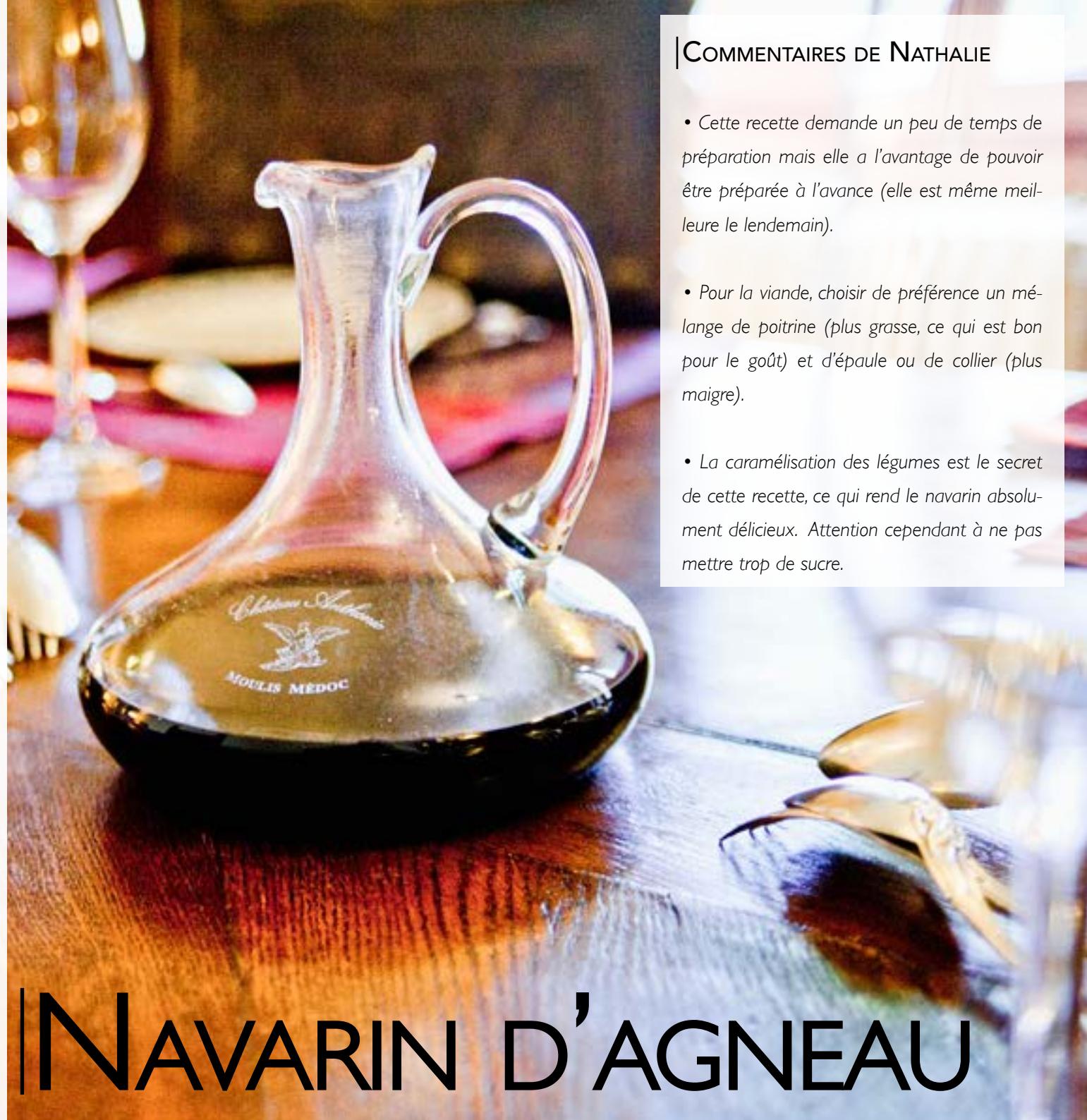


INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1kg d'agneau
- 125 g d'oignons
- 150 g de navets
- 200 g de carottes
- 750 g de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- du beurre, un peu de farine et de sucre
- sel, poivre
- 1 bouquet garni
- du persil haché pour décorer

PRÉPARATION ET CUISSON

- Couper la viande en gros cubes. La faire revenir avec un peu de graisse à feu vif. Saupoudrer de farine, remuer pour laisser la farine roussir légèrement.
- Ajouter la gousse d'ail écrasée, la purée de tomates, le sel, le poivre et le bouquet garni puis de l'eau pour recouvrir la viande.
- Couvrir et laisser cuire doucement 1 heure.
- Pendant ce temps, éplucher les oignons et les carottes. Emincer les oignons, couper les carottes en rondelles et les navets en quartiers.
- Faire revenir tous ces légumes dans une poêle contenant du beurre brûlant et saupoudrer de sucre pour les faire caraméliser.
- Ajouter les légumes bien dorés dans la cocotte ainsi que les pommes de terre crues.
- Remettre à cuire encore environ 30 minutes selon la grosseur des pommes de terre.



COMMENTAIRES DE NATHALIE

- Cette recette demande un peu de temps de préparation mais elle a l'avantage de pouvoir être préparée à l'avance (elle est même meilleure le lendemain).
- Pour la viande, choisir de préférence un mélange de poitrine (plus grasse, ce qui est bon pour le goût) et d'épaule ou de collier (plus maigre).
- La caramélisation des légumes est le secret de cette recette, ce qui rend le navarin absolument délicieux. Attention cependant à ne pas mettre trop de sucre.

INAVARIN D'AGNEAU