

NAVARIN D'AGNEAU À LA TOMATE



- 1 kg d'épaule d'agneau (non désossée) coupée en morceaux
- 2 oignons nouveaux
- 2 gousses d'ail
- 1 cube de bouillon de légumes
- 30 cl d'eau
- 2 CS de concentré de tomates
- 2 tomates fraîches
- 400 g de champignons de Paris
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 10 brins de ciboulette
- 2 CS d'huile d'olive
- 1 cc de sel
- 1/2 cc de poivre moulu



Faire frémir 30 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le cube de bouillon. Puis y diluer le concentré de tomates.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif, et y saisir les morceaux d'agneau. Après cette étape, déposer les morceaux de viande dans la cocotte.

Peler les oignons nouveaux et l'ail.

Couper les tomates en quartiers puis les ajouter dans la cocotte avec le thym frais, la feuille de laurier, les oignons nouveaux coupés en morceaux et l'ail coupé en lamelles.

Arroser du bouillon, saler et poivrer.

Mélanger, couvrir et cuire 2 h 30 en position «élevée».

Après ce premier temps de cuisson, couper les champignons en lamelles et les ajouter à l'agneau. Poursuivre la cuisson 30 min en position «élevée».

Laisser reposer le navarin d'agneau une trentaine de minutes avant la dégustation.

Couper la ciboulette en petits bâtonnets et en parsemer le navarin avant la dégustation pour apporter un peu de fraîcheur.

À déguster avec des pommes de terre vapeur ou une potée aux carottes.

