






### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 +
- Préparation :  30m
- Cuisson :  1h30
- Difficulté : 

### INGRÉDIENTS

- épaule d'agneau désossée, dégraissée et découpée par votre boucher
- collier d'agneau
- carottes nouvelles
- petits pois frais
- pois gourmand
- pommes de terre nouvelles
- navets nouveaux
- oignons frais
- Sel, poivre
- bouillon de volaille dégraissé
- farine
- beurre

# NAVARIN D'AGNEAU

## \*PRÉPARATION\*

Dans une cocotte en fonte, sur feu vif, faire dorer les morceaux d'agneau.

Assaisonner et singer avec une belle cuillère de farine.

Couvrir la viande de bouillon, porter à frémissement et laisser mijoter tout doucement pendant 45 minutes à 1 heure.

Pendant ce temps, préparer vos légumes nouveaux, découper les carottes en bâtonnets.

Ajouter les dans la cocotte.

Continuer la cuisson pendant 30 minutes minimum.

Vérifier l'appoint de cuisson de vos légumes avant d'interrompre la cuisson.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**