

## Navarin de mouton

Préparation : 15 minutes, cuisson : 1 h 30 à 2 h.

Pour 6 personnes.

1,500 kg d'épaule d'agneau désossée, 250 g de petits pois écossés, 250 g de haricots verts, 500 g de carottes, 100 g d'oignons 1 bouquet garni, 1 verre de bon vin blanc, 2 c à soupe de saindoux ou de graisse d'oie, 2 c à soupe de farine, sel, poivre, muscade.

Dans une cocotte, faire fondre le saindoux.

Ajouter la viande coupée en morceaux et roulée dans la farine.

La faire revenir sans laisser brûler la graisse.

Mouiller avec le vin.

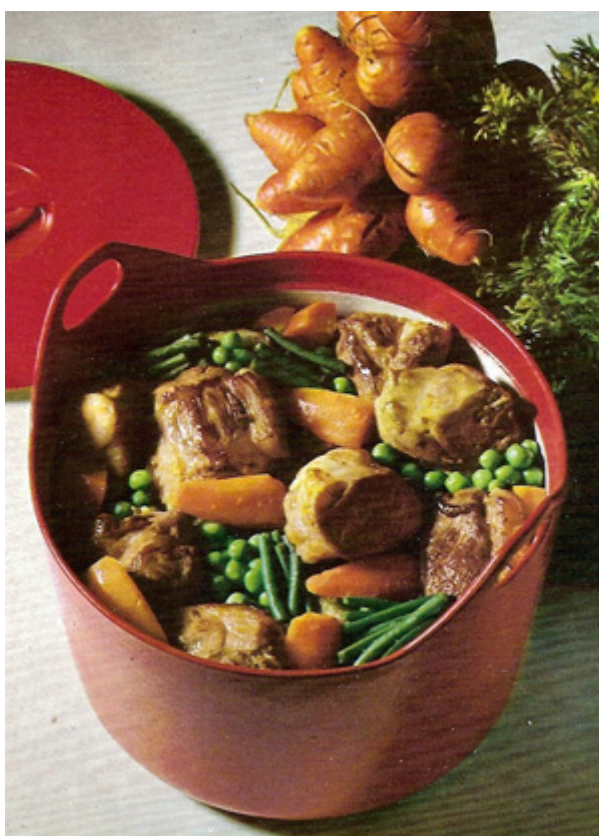
Ajouter les oignons et le bouquet, saler, poivrer, râper une pointe de muscade, couvrir.

Dès que l'ébullition est atteinte, baisser le feu pour faire mijoter 45 mn environ.

Pendant ce temps, faire blanchir les légumes séparément à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits (les carottes sont les plus longues à cuire).

Les égoutter, les ajouter au ragoût et continuer la cuisson sous couvercle pendant 30 mn à très petit feu.

Servir avec des pommes à l'anglaise cuites à part.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.