

Navarin jardinière

Préparation : 45 minutes, cuisson: une heure trois-quarts.

Pour 6 personnes.

un kilo d'épaule de mouton, 6 oignons, 6 pommes de terre, une botte de navets, une botte de carottes, 3 tomates, 2 c à soupe de farine, 500 g de petits pois, 100 g de lard, 50 g de beurre, un bouquet garni, 3 blancs de poireaux, du sel, du poivre.

Couper la viande en carrés et les faire rissoler dans une cocotte contenant du beurre.

Y ajouter le lard coupé en lardons.

Après coloration, retirer les viandes et ajouter la farine.

Laisser brunir et mouiller avec trois verres d'eau.

Saler, poivrer et ajouter le bouquet garni.

Au premier bouillon, remplir la cocotte avec les légumes, les viandes et bien mélanger le tout.

Rectifier l'assaisonnement, couvrir et laisser mijoter.

Suivant la saison, on ajoutera des haricots verts ou des endives. Deux gousses d'ail écrasées parfumeront agréablement le navarin. L'eau peut être remplacée par du bouillon. Au lieu du beurre, on pourra employer du saindoux.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

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.