

Navarin d'agneau aux pommes fruits

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2-1,4 kg d'épaule d'agneau en morceaux
300 g de petits oignons
5 ou 6 pommes (reinettes)
1 gros oignon
1 carotte
1 bouquet garni
3 gousses d'ail
70 g de beurre
sucre en poudre
5 cl d'huile
10 cl de vin blanc
2 c à s de farine
2 c à s de concentré de tomates
Sel et poivre

Dans une sauteuse faire revenir à l'huile les morceaux de viande en leur donnant une coloration. Jeter l'huile de cuisson et ajouter la carotte coupée en rondelles et l'oignon émincé. Faire suer sans coloration. Saupoudrer de farine et remuer pour enrober chaque morceau de viande. Déglacer avec le vin blanc et mouiller avec un peu d'eau (à hauteur des morceaux de viande). Ajouter l'ail épluché et écrasé, le bouquet garni et le concentré de tomates.. Saler, poivrer et cuire 1 h 30 à couvert et à feu doux.

Eplucher les petits oignons, les mettre dans une casserole avec un peu d'eau, ajouter 25 g de beurre et 1 c à c de sucre en poudre. Les cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.

Couper les pommes épluchées en quartiers, les faire rissoler au beurre et les ajouter au navarin 5 à 6 mn avant la fin de la cuisson avec les petits oignons.

Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>