



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

NAVARIN D'AGNEAU AUX MOGETTES DE VENDÉE

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚

Un grand classique de la cuisine française. L'agneau fondant est accompagné de Mogettes onctueuses.

Ingrédients

Pour 4 personnes :

700 gr de chair d'agneau désossé
1 tête d'ail
1 oignon
1 carotte
500 gr de Mogettes de Vendée
1 bouquet garni

1 couenne de lard
1 cuillerée de concentré de tomates
1 cuillerée de farine
20 cl de fond de veau
Sel
poivre
huile et beurre

Progression

Préparation des ingrédients

Coupez les morceaux de viande en cubes réguliers.
Epluchez l'ail, l'oignon et le carotte et coupez-les en lamelles.

Préparation du navarin:

Dans une poêle, faites revenir les morceaux de viande à feu vif dans du beurre, réservez.
Mettez dans cette poêle les éléments de la garniture : ail, oignon, carotte, le sel et le poivre et le concentré de tomates.
Saupoudrez avec la cuillerée de farine.
Ajoutez la viande et couvrez à hauteur d'eau. Laissez cuire 1 h 30.
Pendant ce temps faites cuire les Mogettes 1 h dans de l'eau non salée avec un bouquet garni et une couenne de lard (qui donne le moelleux). Egouttez-les et réservez au chaud.
Enlevez les morceaux de viande, mettez le fond de veau et laissez réduire la sauce jusqu'à obtenir une quantité de sauce suffisante pour napper le plat. Vérifiez l'assaisonnement et passez au chinois.
Nappez la viande avec la sauce sur le plat de service et servir avec les Mogettes.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Saumur Champigny

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)