**Cocotte de navarin d'agneau printanier**

Facile

2 h

25 min

Assez cher





Pour combien de personnes cuisinez-vous ?



* Collier d’agneau : **1200** **g**
* épaule d'agneau désossée : **1200** **g**
* Poitrine d’agneau : **1200** **g**
* Petits pois frais (écossés)  : **1200** **g**
* Tomates concassées : **600** **g**
* Carottes primeur : **24**
* Petits navets nouveaux : **24**
* Oignons frais : **12**
* Huile d’olive : **6** **cuil. à soupe**
* Farine : **3** **cuil. à soupe**
* Sel
* Poivre

**Etapes de préparation**

1. Coupez chaque sorte de viande en gros cubes. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites-y colorer l'agneau sur chaque face.
2. Saupoudrez-les de farine, remuez 2 min à feu moyen. Salez, poivrez, ajoutez les tomates concassées puis couvrez d'eau à hauteur. Portez à frémissements, couvrez la cocotte et laissez mijoter 45 min.
3. Nettoyez les oignons frais, les carottes et les navets, coupez-les en tronçons. Déposez-les dans la cocotte, puis poursuivez la cuisson 30 min.
4. Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les petits pois 5 min puis mettez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson 10 min supplémentaires. Servez le navarin bien chaud.

**Astuces et conseils pour Cocotte de navarin d'agneau printanier**

Conseil : Pour encore plus de saveurs, vous pouvez agrémenter le bouillon d'un bouquet garni, ou même déglacer la viande d'un petit verre de vin blanc.

# Navarin d'agneau printanier

Facile

2 h

1 h

Moyen



Pour combien de personnes cuisinez-vous ?



**Ingrédients**

* épaule(ou de gigot d'agneau désossé)  : **3,75** **kg**
* Coupé en morceaux de 4 cm de côté
* Oignons : **5**
* Ail : **2,5** **gousses**
* Bouquet garni : **2,5**
* Farine : **5** **cuil. à soupe**
* Concentré de tomates : **5** **cuil. à soupe**
* Vin blanc sec : **100** **cl**
* Huile : **5** **cuil. à soupe**
* Beurre : **63** **g**
* Sel
* Poivre

**Pour la garniture :**

* Botte de carottes primeurs : **2,5**
* Botte de navets primeurs : **2,5**
* Petites pommes de terre nouvelles : **1000**
* Pois gourmands : **625** **g**
* Petits pois écossés (frais ou surgelés)  : **1000** **g**

## Etapes de préparation

1. Pelez et émincez les oignons. Chauffez l'huile et le beurre dans une cocotte. Faites dorer la viande sur toutes ses faces (environ 10 min) puis retirez-la.
2. Jetez la graisse. Dans la cocotte vide, faites revenir les oignons
3. min. Remettez les morceaux de viande avec le jus écoulé. Salez, poivrez. Saupoudrez de farine. Mélangez bien. Ajoutez le concentré de tomate. Remuez à nouveau. Versez le vin blanc et assez d'eau pour recouvrir la viande. Ajoutez le bouquet garni et l'ail écrasé. Laissez cuire 1 h 30 à couvert sur feu doux.
4. Entre-temps, épluchez et nettoyez tous les légumes de la garniture : grattez les carottes, les navets et les pommes de terre. Effilez les pois gourmands.
5. Au terme de sa cuisson, retirez la viande avec une écumoire. Filtrez le jus de cuisson. Reversez-le dans la cocotte rincée et essuyée. Remettez la viande dans la cocotte. Portez de nouveau à ébullition. Ajoutez tous les légumes de la garniture. Poursuivez la cuisson 20 min sans couvrir. Au dernier moment, rectifiez l'assaisonnement de la sauce. Servez bien chaud.

## Astuces et conseils pour Navarin d'agneau printanier

Un bon truc Pour que les pois gourmands restent verts et croquants, faites-les cuire 3 min à l'eau bouillante salée et ajoutez-les au navarin quelques minutes avant de servir.

# Navarin d'agneau printanier

##### Un mijoté qui reste léger et frais grâce aux légumes primeurs.

* [Chef SimonChef Simon](http://chefsimon.com/gourmets/chef-simon)
* Préparation : 150'
* Cuisson : 120'
* Facile
* Pour 6 personnes.

## Ingrédients

**Recette de navarin d'agneau pour 6 personnes** 1,2 kg d'épaule d'agneau désossée en morceaux de 40 g environ - 4 gousses d'ail - 4 grosses échalotes - [thym](http://chefsimon.com/articles/herbes-epices-le-thym) - [laurier](http://chefsimon.com/articles/herbes-epices-le-laurier-sauce) - 12 rattes du Touquet - 1 botte de jeunes carottes - 12 petits navets nouveaux - 10 oignons nouveaux - 200 g de pois gourmands - 1 botte d'asperges - 1 dl d'huile - sel et poivre du moulin.

## Préparation de la recette

**1** -  Laver soigneusement et éplucher les légumes. Tailler la partie basse des carottes en bâtonnets et garder le haut pour le décor.

**2** -  Parer et couper l'agneau en morceaux réguliers et faire rissoler les parures avec thym et laurier pour réaliser le fond.

**3** -  Ajouter les parures propres de légumes, mouiller avec 1,5 litre d'eau et cuire à frémissement.

**4** -  Pendant la cuisson du fond, rissoler les morceaux d'agneau dans l'huile en plusieurs fois pour une belle coloration.

**5** -  Ajouter échalotes et gousses d'ail fendues en 2 et les carottes taillées en bâtonnets. Suer l'ensemble quelques minutes.

**6** -  Filtrer le fond et verser sur la viande. Couvrir et cuire à feu doux pendant environ 2 heures.

**7** -  Pendant la cuisson du navarin cuire les rattes avec leur peau. [Cuire les pois gourmands à l'anglaise](http://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/pois-gourmands).

**8** -  Tailler le haut des carottes comme sur la photo en laissant un peu de verts et [cuire à l'anglaise](http://chefsimon.com/articles/lexique-anglaise-a-l).

**9** -  Cuire les petits navets à l'anglaise. [Éplucher et cuire les asperges](http://chefsimon.com/gourmets/chef-simon/recettes/eplucher-et-cuire-des-asperges-fraiches).

**10** -  Couper les oignons blancs en deux et les cuire à l'anglaise quelques minutes.

**11** -  Vérifier régulièrement la cuisson de l'agneau jusqu'à ce que la viande soit fondante. Goûter et assaisonner.

**12** -  Lorsque la cuisson est atteinte ajouter les légumes pour les réchauffer quelques minutes dans la sauce.

## Quelques mots sur la recette

Morceaux d'épaule, de collier ou de poitrine d'agneau cuits lentement en ragoût accompagnés de légumes nouveaux dont les navets qui sont à l'origine de l'appellation "navarin".   
  
Pour réaliser cette recette on commence par laver et éplucher tous les légumes qui doivent l'être et on conserve ces épluchures pour aromatiser le [fond](http://chefsimon.com/articles/lexique-fonds-de-cuisson) réalisé avec les parures de viande. Lorsque le fond est prêt c'est la cuisson de l'agneau qui commence. Et dernière étape, pendant les 2 heures de cuisson de la viande vous avez le temps de cuire tous les légumes à l'anglaise.  
  
J'ai choisi de cuire les légumes [à l’anglaise](http://chefsimon.com/articles/lexique-anglaise-a-l) séparément pour les ajouter dans le ragoût en fin de cuisson afin de profiter pleinement de leur saveur propre. C'est ce qui donne à ce plat cette fraîcheur printanière que nous n'aurions pas ressentie avec des légumes cuits dans la sauce.

# Navarin d'agneau aux légumes nouveaux

30 min

* 90 min

## Ingrédients (6 personnes)

* 400g de carottes
* Garniture:
* sel & poivre du moulin
* 200g de champignons de Paris
* 300g de petits pois nouveaux
* 15 olives vertes
* 500g de haricots verts fins
* 500g de navets nouveaux
* noix de muscade
* 1 c. à soupe de farine
* 6 tomates
* 20cl de vin blanc
* 800g de collier d'agneau
* 2 gousses d'ail
* 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
* huile ou saindoux
* 40g de beurre
* 1 oignon
* 800g d'épaule d'agneau

## Préparation

#### Étape 1 :

- Hachez l'oignon.  
- Coupez l'épaule en morceaux.  
- Coupez le collier en tranches.  
- Faites dorer les morceaux de viande de toutes parts dans l'huile.  
- Saupoudrez de farine.  
- Mélangez.  
- Ajoutez le vin, la muscade, l'oignon haché.  
- Salez, poivrez.  
- Mettez à feu doux.  
- Concassez les tomates.  
- Hachez l'ail.  
- Ajoutez-les à la viande avec le bouquet garni.  
- Ajoutez un peu d'eau.  
- Portez à ébullition.  
- Couvrez la cocotte.  
- Laissez mijoter 45 mn.  
- Faites revenir les carottes et les champignons dans le beurre.  
- Ajoutez-les à la viande ainsi que les olives.  
- Laissez mijoter 20 mn.  
- Servez avec les légumes nouveaux cuits à la vapeur (haricots verts, petits pois, navets).

## Conseils

Ne pas cesser de goûter afin de rectifier la sauce.

# La recette traditionnelle du navarin d’agneau

## Facile à réaliser, découvrez notre recette traditionnelle du navarin d'agneau. Légumes printaniers (carottes, pommes de terre, navets, pois, fèves, oignons...) et épaule d'agneau sont rassemblés pour réaliser ce plat convivial et savoureux !

### Infos pratiques

* Nombre de personnes6
* Temps de préparation40 minutes
* Temps de cuisson1 heure 30 minutes
* Degré de difficulté Facile
* Coût Abordable

### Ingrédients

* 1,2 kg d’épaule d’agneau désossée
* 12 carottes nouvelles
* 12 petites pommes de terre
* 12 navets nouveaux
* 12 oignons nouveaux
* 200 g de pois gourmands
* 250 g de fèves écossées
* 2 gros oignons
* 1 cuillère à soupe de farine
* 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
* 1 tablette de bouillons de légumes
* 2 cuillères à soupe d’huile
* 1 bouquet garni
* 1 gros bouquet d’herbes : estragon, ciboulette, persil plat
* Sel et poivre

### Étapes

1. Coupez la viande en cubes. Pelez et émincez les 2 gros oignons, faites-les fondre dans une cocotte avec l’huile. Retirez-les, faites dorer la viande à leur place, puis poudrez de farine et mouillez avec 50 cl d’eau.

2. Remettez les oignons revenus, ajoutez la tablette de bouillon émiettée, le concentré de tomates et le bouquet garni. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 30 min.   
  
3. Pendant ce temps, pelez et lavez les légumes nouveaux. Coupez-les en tronçons s’ils sont gros. Équeutez les pois gourmands. Après 30 min de cuisson de la viande, ajoutez les pommes de terre, les carottes et les navets.   
  
4. Poursuivez la cuisson 15 min à couvert à feu doux. Passé ce temps, ajoutez les pois, les oignons nouveaux et les fèves. Laissez cuire 15 min.

5. Servez le navarin dans un plat préchauffé et parsemez des herbes ciselées.

### Le bon accord vin

Couleur du vin : rouge  
Appellation : Châteaux d’Isle Fort  
Région : Bordeaux

# Navarin d'agneau

Temps 2h20

Personnes 10

Facile

## Ingrédients

### Nombre de personnes

-



2.5 kg d'agneau en morceaux mélangés : haut de gigot, collier, plat de côtes

20 carottes en botte

20 navets en bottes

*De saison !!*   
30 oignons

25 pommes de terre moyennes

*De saison !!*   
20 gousses d'ail frais ou 4 sèches

187.5 g de double concentré de tomates

1.25 l de bouillon corsé (bouillon aux légumes et bouillon de boeuf dégraissé)

7.5 Cuillères à café de gros sel

2.5 bouquets garnis

2.5 Cuillères à soupe de farine (complète ou bise, si possible)

7.5 Cuillères à soupe d’huile d'olive

2.5 Bouquets de persil

Épices à couscous

## Préparation

Temps total : 2h20

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 h

### Etape 1

Faire revenir l'agneau dans une sauteuse dans 2 cuillères d'huile d’olive, ajouter des épices [couscous](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_couscous_r_81.aspx) et un peu de sel.

### Etape 2

Quand les morceaux sont dorés, ajouter l’ail écrasé et le concentré de tomates.

### Etape 3

Retirer la viande et la réserver, faire dorer la farine dans le jus et ajouter le bouillon chaud en le fouettant.

### Etape 4

Mettre la viande dans cette sauce, qui ne doit pas être trop liquide, en ajoutant le [bouquet garni](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_realiser-un-bouquet-garni.aspx). Faire cuire à feu doux, au four ou dans une cocotte.

### Etape 5

Au bout de 3/4 d’heure, couper les [carottes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-carotte_1.aspx) et les navets en deux, les faire sauter avec les [oignons](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx) dans 1 cuillère d’huile d’olive, avec des épices à couscous et du sel.

### Etape 6

Quand ils sont dorés, les rajouter à la viande et prendre une louche de sauce de cuisson pour déglacer la sauteuse, remettre ce jus dans le plat de cuisson.

### Etape 7

La sauce ne doit pas être trop liquide et doit juste couvrir les légumes et la viande. Cuire à feu doux pendant 1/2 heure.

### Etape 8

Rajouter les pommes de terre coupées en deux si nécessaire, et vérifier l’assaisonnement.

### Etape 9

Au bout de 3/4 d’heure, dégraisser la sauce et servir avec un hachis de [persil](https://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) frais.

Ce plat est délicieux au printemps, avec de petits légumes nouveaux. Il se fait cuire soit au four dans une cocotte en terre, soit sur le feu dans une cocotte en fonte.

# Sauce mousseline froide pour asperges, légumes ...

Temps 15 min

Personnes 4

Facile

Bon marché

## Ingrédients

### Nombre de personnes



3 oeufs

2.5 cuillères à café de moutarde

5/8 l de huile d'olive (de préférence)

Poivre

Sel

Jus de citron

## Préparation

temps total : 15 min

Préparation : 15 min

### Etape 1

Cassez l'oeuf en séparant le blanc et le jaune.

### Etape 2

Monter une [mayonnaise](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_mayonnaise_1.aspx) avec le jaune, la moutarde, l'huile, ajouter le [sel](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et le [poivre](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx).

### Etape 3

Monter au fouet le blanc en neige puis l'incorporer délicatement à la mayonnaise.

### Etape 4

Ajouter un peu de jus de citron.

### Etape 5

Couvrir d'un film transparent et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Sauce idéale pour les asperges, on peut y ajouter d'autres légumes, pommes de terre, carottes, tomates.

# Asperges blanches françaises, sauce mousseline ou vinaigrette

Pour 4 personnes

2 kg d’[asperges](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette-asperge) blanches des Landes calibre 22

* Pour la [sauce](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette-sauce) Mousseline :
* 250 g de [beurre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956643-beurre/), 4 jaunes d’[oeufs](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1955598-oeuf/)
* 25 cl de crème fouettée
* [Sel](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958548-sel/), [poivre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956473-poivre/), ¼ [citron](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956625-citron/) jaune
* Pour la [sauce](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette-sauce) [Vinaigrette](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette-vinaigrette)
* [Huile](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette-huile) de tournesol
* [Vinaigre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2410940-vinaigre/) de [vin](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/gastronomie/vin/), [Moutarde](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/2423385-moutarde/)
* [Sel](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1958548-sel/), [poivre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/encyclopedie-produits/1956473-poivre/), piment d’Espelette

## Réalisation

* Difficulté Facile
* Préparation20 mn
* Cuisson16 mn

## Préparation

1. 1 Éplucher les asperges à l’aide d’un économe. Plonger les asperges préalablement bottelées dans de l’eau bien salée. Faire cuire environ 10 minutes, jusqu’à ce que la pointe d’un couteau sorte facilement de la chair de l’asperge. Émulsionner les jaunes d’œufs avec deux cuillères à soupe d’eau, incorporer le beurre, préalablement fondu.
2. 2 La sauce Mousseline : Faire [fondre](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1957989-fondre-definition/) du beurre à feu très doux. Émulsionner au fouet les jeunes d’oeufs avec une belle cuillère à soupe d’eau, sur un feu doux. Quand vous voyez le fond de la casserole, l’émulsion est cuite. Incorporer le beurre en petit filet. Incorporer la crème [fouettée](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tours-de-main/1958023-fouetter-definition/) et ajouter le filet de citron. Rectifier l’assaisonnement avec du sel et du poivre
3. 3 La sauce Vinaigrette : Verser les 10 cl de vinaigre, ajouter le sel afin qu’il se dissolve. Ajouter 2 cuillères à café de moutarde et 30 cl d’huile en petit filet. Rectifier l’assaisonnement avec du sel et du poivre.