



Navarin d'agneau de Filbois au cidre et aux pommes

La présence de pommes donne un caractère automnal à ce navarin, habituellement plutôt printanier.

Ingrédients :

Viande d'agneau : collier, poitrine, ou épaule découpée en morceaux, environ 200 g par personne.

Légumes : oignons, carottes, navets, céleri en branche, pommes de terre.

Des pommes.

Une bouteille de cidre.

Beurre, sel, poivre, thym, romarin

Emincez les oignons. Coupez les carottes, navets, céleris en morceaux assez petits. Faites revenir les oignons et les morceaux de légumes dans du beurre jusqu'à coloration.

Faites revenir les morceaux d'agneau dans une marmite, puis ajouter du cidre et les légumes, le thym, salez, poivrez.

Surveiller la cuisson qui doit durer environ deux heures à feu doux, en ajoutant si nécessaire du cidre, sel poivre. Lorsque la viande est bien fondante, retirer viande et légumes et faire réduire la sauce.

Parallèlement, coupez les pommes en petits dés et les faire revenir dans du beurre, salez, poivrez, et ajoutez du romarin.

Faites cuire les pommes de terre à votre convenance à la vapeur ou en purée grossièrement moulignée.

Servez le navarin et ses légumes, accompagnés des pommes de terre/pommes fruits.