

## [La recette de Granny d'avril : Le Navarin Printanier](#)



AVRIL... le printemps est arrivé ! Granny vous propose : LE NAVARIN PRINTANIER

### **Ingrédients pour 8 personnes**

1 kg de mouton (collier ou poitrine), 2 gros oignons, 10 pommes de terre grenaille, 10 petits navets, 10 petites carottes, 500gr de petits pois écossés, une dizaine de petits oignons blancs, 1 gousse d'ail, 2 cuillères à soupe de farine, 1 petite boîte de concentré de tomates, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 pincée de bicarbonate de sodium, 20cl de vin blanc sec, sel, poivre.

Etape 1 : Faites chauffer de l'huile ou du beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de viande à revenir sur toutes leurs faces.

Etape 2 : Déposez la viande dans une assiette et dégraissez la cocotte. Remettez la viande et les gros

oignons (coupés).

Etape 3 : Saupoudrez avec la farine. Arrosez de vin blanc et couvrez d'eau à hauteur de la viande, ajoutez l'ail, le bouquet garni et le concentré de tomates. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 30 mn.

Etape4 : Pendant ce temps épluchez et lavez les légumes. Mettez les à cuire dans la cocotte avec la viande pendant encore 30 mn.

Etape 5 : Mettez les petits pois écosés dans une casserole, couvrez d'eau froide, mettez le sucre et le bicarbonate. Portez à ébullition et faites les cuire à peine 10 mn.

Etape 6 : Mettez les petits oignons dans une petite casserole avec du beurre et du sucre et un petit peu d'eau, laissez évaporer complètement l'eau et rouler les petits oignons dans le caramel formé.

Etape 7 : Versez le navarin dans un plat chaud ; ajoutez les petits pois et les oignons glacés, saupoudrez de persil haché et servez bien chaud dans des assiettes chaudes.

Régalez vous !

**Vous aimez cuisiner, vous possédez des recettes qui viennent de votre grand-mère, de votre mère ou vous avez vous-même inventé un plat, Granny vous propose de les publier ! Il suffit d'envoyer vos meilleures recettes de saison avec photo(s) par courrier (Le Petit Vendômois, 53 rue Poterie - 41100 Vendôme) ou par mail ([lepetitvendomois@wanadoo.fr](mailto:lepetitvendomois@wanadoo.fr)).**