



recette du Navarin d'agneau printanier

publié le 22/01/2021

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer celle du navarin printanier qui sera servi dans notre restaurant scolaire le vendredi 29/01/2021.

Pour sa confection nous avons besoin pour nos 300 clients de :

- ▶ 35 kg de sauté d'agneau
- ▶ 5 kg d'oignons
- ▶ 5 kg de carottes
- ▶ 5 kg d'haricots-verts
- ▶ 5 kg de petit-pois
- ▶ 0.500 kg d'ail
- ▶ 2 litres de vin blanc
- ▶ 2 boites 4/4 de concentré de tomate
- ▶ 1 litre d'huile d'olive
- ▶ 1 boite de jus d'agneau.

Préalablement hacher finement votre ail et couper en rondelle vos oignons et carottes.

Faire revenir votre agneau dans votre huile d'olive bien chaude. Une fois votre viande bien revenue y ajouter votre ail, oignons et carottes, faire revenir de nouveau. Une fois le tout bien revenu y ajouter votre vin blanc et le laisser réduire un peu. Puis couvrir de jus d'agneau à hauteur de votre viande. Y ajouter votre concentré de tomate saler et poivrer et laisser cuire à couvert pendant 1 bonne heure. Une fois votre viande quasi cuite, y ajouter le petit-pois et les haricots-verts et laisser de nouveau 15 bonnes minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Et voilà votre navarin est prêt !!! Chez nous il sera servi avec des pommes de terre vapeur (bien entendu fraîches) Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.