

Navarin d'agneau printanier

& Navarin d'agneau aux pommes

***Nota :** C'est la garniture de service qui détermine l'appellation de la recette*

Composition pour 8 personnes

Éléments principaux

- 16 morceaux de 100 g sans os ou de 125 g avec os :
épaule (mon morceau préféré pour cette recette), collier, haut de côtelette, côtes découvertes
- 1 dl d'huile
- 1 forte pincée de sucre

Sauce

- 50 g de farine
- 1, 5 litre d'eau
- 50 g de concentré de tomate
- Ou 400 g de tomates
- Gros sel
- Poivre blanc du moulin

Garniture aromatique

- 200 g d'oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni

Garniture printanière

Petits oignons glacés à brun

- 250 g de petits oignons
- 20 g de beurre
- 10 pincée de sucre
- sel

Carottes glacées à blanc

- 500 g de carottes
- 25 g de beurre
- 10 pincée de sucre
- sel

Navets glacés à blanc

- 500 g de navets
- 25 g de beurre
- 10 pincée de sucre
- sel

Haricots verts à l'anglaise

- 100 g de haricots verts
- sel

Petits pois à l'anglaise

- 100 g de petits pois
- sel

Pommes de terre à l'anglaise

- 750 g de pommes de terre moyennes (BF 15)
- sel

Ou garniture « aux pommes »

Petits oignons glacés à brun

- 250 g de petits oignons
- 20 g de beurre
- 10 pincée de sucre
- Sel

Pommes de terre à l'anglaise

- 1,5 kg de pommes de terre moyennes (BF 15)
- sel

Recette

Préparations préliminaires

- 1) Les carottes sont taillées en sifflet (1 cm d'épaisseur) ou, mieux, tournés en cocotte.
- 2) Les navets sont taillés en bâtonnets de 1 cm de section carrée ou, mieux, tournés en cocotte.
- 3) Les haricots verts sont taillés en bâtonnets de 2 cm et cuits à l'anglaise en les tenant un peu fermes (départ à grande eau bouillante salée, rafraîchir complètement dès la fin de cuisson, égoutter aussitôt)
- 4) Les petits pois sont cuits à l'anglaise en les tenant un peu fermes (départ à grande eau bouillante salée, rafraîchir complètement dès la fin de cuisson, égoutter aussitôt)
- 5) Les pommes de terre sont tournées (grosceur et forme d'un petit œuf : 40g pièce) et blanchies fortement 10 à 15 minutes. Leur cuisson est terminée dans le navarin (voir paragraphe n° 16 de la recette).

Confection du navarin

- 6) Faire rissoler **fortement** les morceaux sur toutes leurs faces, dans le corps gras **très chaud** en évitant de remuer trop souvent.
Nota : il est fortement conseillé de faire rissoler la viande à la poêle par petites parties (chauffer la poêle avant d'y ajouter l'huile, ajouter la viande sur une seule couche dès que l'huile commence à fumer et faire rissoler à feu modéré) de l'égoutter avant de l'ajouter dans le récipient de cuisson. C'est de la conduite de cette opération que dépend la réussite de la recette (mal conduite, le navarin aura la texture et le goût de viande bouillie).
- 7) En fin de coloration saupoudrer la viande avec le sucre et le faire caraméliser
- 8) Dégraisser à fond
- 9) Ajouter les oignons taillés en mirepoix (cubes de 1 cm environ) et les faire revenir à blanc (sans coloration)
- 10) Singer (saupoudrer de farine) et faire torréfier (de préférence au four) quelques minutes jusqu'à obtention d'un roux brun
- 11) Si la recette comporte du concentré de tomate, l'adjoindre à la viande et faire torréfier au four quelques minutes
- 12) Mouiller juste à hauteur avec de l'eau.
- 13) Porter rapidement à ébullition en remuant souvent
- 14) Adjoindre le reste de la garniture aromatique (ail écrasé, bouquet garni) et l'assaisonnement
- 15) Couvrir et cuire à four chaud (200°, TH -6-7) (ou doucement sur plaque ou feu) pendant 50 minutes à 1 heure en surveillant de temps en temps et en dégraissant souvent (si besoin) surtout si les morceaux sont gras : poitrine, haut de côtelettes.
- 16) Au terme de la cuisson, décanner la viande dans un récipient et lui adjoindre la garniture de service (printanière (sauf petits pois et haricots verts) ou « aux pommes »)
- 17) - Si la sauce est trop liquide réduire rapidement jusqu'à consistance et volume désiré (1litre pour 8 personnes).
Elle doit être nappante.
- si la sauce est trop épaisse, la détendre avec un peu d'eau
- 18) Passer la sauce au chinois sur le tout et mélanger délicatement
- 19) Laisser compoter 10 à 15 minutes doucement sur le coin du feu
- 20) Réserver au chaud au bain-marie jusqu'au moment de servir (*ou faire refroidir rapidement s'il ne doit pas servi rapidement*)

Finition

- 21) Les petits pois et les haricots verts (taillés en bâtonnets de 2 cm), cuits à l'anglaise, sont réchauffés dans un peu d'eau bouillante et ajoutés sur la viande au moment de servir.
- 22) Dresser en timbale en disposant harmonieusement la garniture sur le dessus
- 23) On peut saupoudrer le tout de persil haché