

Navarin d'agneau aux olives vertes

Le navarin est un plat traditionnel et familial, il y a autant de recettes que de familles. Que ce soit la recette à l'ancienne, traditionnelle, celle provençale avec de la tomate ou celle au vin blanc, toutes les recettes de navarin sont bonnes et s'accrochent à toutes les folies.

Aujourd'hui, **Tramier** vous présente une recette de navarin avec une touche d'originalité, en ajoutant des **Olives vertes Dénoyautées à -25% de sel**. Un des plats typiques de la gastronomie française qui représente bien la cuisine populaire.

Ingrédients

- 1 kg d'épaule d'agneau désossée
- 160 g d'olives vertes dénoyautées -25% de sel Tramier
- 2 échalotes
- 4 carottes
- 200 g d'haricots verts
- 300 g de pommes de terre grenaille
- 8 petits oignons blancs
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO Tramier
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de farine
- quelques feuilles de persil
- sel, poivre

Préparation

Coupez la viande en morceaux et faites-les revenir 3 minutes dans une marmite avec l'**huile d'olive**. Saupoudrez de farine et mélangez.

Épluchez et hachez les échalotes.

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Ajoutez les échalotes et les carottes à la viande et laissez rôtir 2 minutes.

Ajoutez le bouquet garni, le concentré de tomate, l'ail haché et le bouillon de volaille.

Salez et poivrez puis laissez mijoter 40 minutes à couvert et à feu moyen.

Équeutez les haricots verts et coupez-les en deux.

Épluchez les petits oignons blancs.

Épluchez les pommes de terre grenaille.

Égouttez les **olives vertes**.

Ajoutez ces légumes et les **olives** à la viande puis laissez mijoter 15 minutes.

Servez le navarin dans un plat et parsemez de persil ciselé.

Le navarin s'accroche avec plusieurs légumes et on peut remplacer les haricots verts par des navets, des fèves ou des pois gourmands.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 1 HEURE.

Découvrez d'autres grands classiques de la cuisine française
revisités par **Tramier** :

Le boeuf Bourguignon

Coq au vin

Rôti de veau aux olives

Agneau de 7 heures