

Navarin d'agneau des Alpes de Haute Provence au potimarron de la Robine et aux champignons des bois



Ingrédients 6 personnes:

- 1,2 kg d'épaule d'agneau des Alpes de Haute Provence désossée et en gros cubes de 50 g
 - 1 gros oignon
 - 5 gousses d'ail
 - 1 branche de thym et 1 feuille de laurier
 - 1/4 de litre de vin noix
 - 1 c. à soupe de farine
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - 2 c. à soupe de fond de veau
 - Sel et poivre du moulin
 - 200 g de champignons séchés (cèpes, chanterelles etc..)
 - Garniture : 250 g de carottes, 300 g de potimarron de la Robine
1. Chauffer une cocotte en fonte avec l'huile d'olive, colorer les cubes d'agneau quelques minutes à feu vif, saler, poivrer.
 2. Ajouter les gousses d'ail écrasées avec leur peau, l'oignon haché, le thym et le laurier, laisser roussir quelques minutes, déglacer avec le vin de noix et laisser réduire.
 3. Ajouter la farine et mélanger, verser 25 centilitres d'eau chaude avec le fond de veau et laisser mijoter 1 heure 15 à feu très doux.
 4. Éplucher le potiron et le couper en cubes, l'ajouter avec les champignons dans la cocotte, mélanger et poursuivre la cuisson 15 minutes, toujours à feu très doux.
 5. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Servir chaud.

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>
D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Étal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Magasin



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Facebook PAYAN Frédéric

