

NAVARIN

430

d'agneau aux légumes

4 personnes



1,2 kg Sauté d'agneau
(Épaule ou gigot)
4 cuil. à soupe Huile d'olive
2 branches de Thym
1 boîte (800 g) Tomates concassées
200g (frais ou surgelés) Petits pois
200g Pois gourmands

Saisir les morceaux de viande dans une cocotte avec l'huile. Ajoute le thym et les tomates, sale, poivre.

Baisse le feu et laisse mijoter 1 h à feu doux à couvert. Ajoute les petits pois et les pois gourmands. Laissez cuire 20 min de plus.