

NAVARIN D'AGNEAU – HARICOTS BLANCS



Préparer les ingrédients des deux préparations



Eplucher, laver et tailler les légumes



Mettre les haricots dans un rondou et couvrir d'eau froide.



Ecumer dès l'ébullition.



Ajouter un oignon piqué de clous de girofle.



Ajouter la garniture aromatique.



Dans un rondou mettre l'huile a chauffer et faire revenir les morceaux de viande.



Singer (ajouter la farine) laisser colorer quelques minutes



Ajouter le concentré de tomate les légumes .



Assaisonner de sel fin et de poivre blanc.



Mouiller a hauteur de la viande



Couvrir



Cuire au four 1h15 à 200 °C



Conditionner en fin de cuisson et refroidir.