

# NAVARIN D'AGNEAU (cookéo)



## Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de pâte de gingembre
- 1 c à s d'huile d'olive
- 900 g d'agneau coupé en cubes
- thym
- 1 c à s de farine
- 200 g de vin blanc
- 200 g d'eau
- 1/2 c à s de concentré de tomate
- 150 g de carottes
- 200 g de petits pois congelé
- 2 petits navets or
- 5 petites pommes de terre
- 1 cube de bouillon
- sel, poivre

## Préparation:

- Eplucher l'oignon, les pommes de terre, les carottes, les navets or
- Emincer l'oignon, couper vos carottes en rondelles
- puis couper en quatre les navets et les pommes de terre
- choisir le mode manuel du cookéo, puis cuisson classique et mode dorer
- lancer le préchauffage
- ajoutez l'huile d'olive, l'oignon émincé, l'ail et le gingembre puis le thym
- faire revenir pendant 2 minutes
- ajouter ensuite la viande puis faire revenir pendant 7 minutes
- ajouter la farine, remuer pendant 2 minutes
- ajouter le vin blanc et le concentré de tomate
- Ajouter les carottes, les navets or et les pommes de terre, les petits pois congelés, le cube de bouillon, l'eau, sel, poivre
- lancer le mode sous pression, fermer le couvercle, cuire pendant 25 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>