

# Navarin d'agneau olive et citron confit

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

### Navarin :

3 tranches épaisses de collier  
1.2 kg de basses côtes  
2 oignons  
2 carottes  
6 gousses d'ail  
2 branches de thym  
1 cuil à soupe de concentré de tomates  
1/2 citron confit  
12 p d'olive Kalamata  
3 dl de vin blanc sec, 5 dl de fond blanc

### Garniture :

12 p de pommes de terre charlotte  
6 petites carottes  
18 oignons grelot  
6 p de navets jaunes  
1 poignée de haricots verts ou fèves  
0.5 l de fond blanc  
4 gousses d'ail  
2 branches de thym  
50 gr de beurre frais  
Sel fin, poivre du moulin

### Finition :

1/2 citron confit  
12 p d'olive en bâtonnet  
1/4 de botte de persil plat

## Préparation :

L'idée de départ est le traditionnel navarin d'agneau travaillé ici d'une façon contemporaine et à partir de morceaux peu valorisés mais savoureux.

Préparer les morceaux de viande, assaisonner et les marquer en cuisson des deux côtés.

Débarrasser, dégraisser et mettre la garniture aromatique à suer dans une noix de beurre.

Ajouter le concentré de tomate et les condiments, suer à nouveau puis déglacer avec le vin blanc, ajouter le fond et rectifier l'assaisonnement. Déposer les morceaux de viande, recouvrir d'un papier sulfurisé et cuire à couvert à 130°C pendant 3h.

Préparer la garniture du plat :

- Pommes de terre fondantes,
- Navets et carottes confits (on peut utiliser le sous vide),
- Oignons glacés à blond,
- Haricots verts ou fèves cuits à l'anglaise.

Décanner l'agneau et mettre le jus de cuisson à réduire jusqu'à consistance nappante.

Monter au beurre et ajouter le citron confit ciselé et les bâtonnets d'olive.

Dresser les différents ingrédients, napper de sauce et parsemer de persil ciselé.