

RECETTE CUISINE des GONES



NAVARIN D'AGNEAU FAÇON MURIEL FERRARI

Ingrédients: pour 4 personnes

1kg d'épaule découpée
300g de carottes
300g de navets
300g de petit pois
300g de pommes de terre
300g de tomates
2 oignons,
ail,
herbes de Provence,
sel poivre,
huile beurre
1 cube à l'agneau

Recette:

faire revenir la viande dans le mélange beurre huile
enlever,
mettre à la place oignon émincé, les tomates
faire un peu revenir et mettre le bouillon à l'agneau
rajouter la viande et laisser mijoter 1h
au bout d'1h mettre les légumes et laisser encore cuire encore 30 mn
bon appétit



Bon Appétit