



# NAVARIN D'AGNEAU AUX LÉGUMES



**Sauté d'agneau**  
1,2 kg (épaule ou gigot)



**Huile d'olive**  
4 cuil. à soupe



**Thym**  
2 branches



**Tomates concassées**  
1 boîte (800 g)



**Petits pois**  
200 g (frais ou surgelés)



**Pois gourmands**  
200 g

 **Sel, poivre**





**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 1 h 25**

- Saisissez les morceaux de **viande** dans une cocotte avec l'**huile**.
- Ajoutez le **thym** et les **tomates**, salez, poivrez, baissez le feu et laissez mijoter 1 h à feu doux à couvert. Ajoutez les **petits pois** et les **pois gourmands**. Laissez cuire 20 min de plus.