



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 1h à feu doux à couvert. Ajoutez les **petits pois** et les **pois gourmands**. Laissez cuire 20 min de plus.