



Navarin d'agneau sauce vigneronne et ses pommes gaufrettes

Navarin (pour 4 personnes)

- 1 kg de navarin d'agneau
- 6 carottes
- 1 gros oignon
- 70 cl de vin rouge
- 1 bouquet garni
- Quelques brins de persil haché
- 1 càs rase de farine
- 1 càs d'huile arachide
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre du moulin.

Pommes farcies (pour 4 personnes)

- 4 pommes Gala
- 125 g de pleurotes
- 125 g de girolles
- 100 g de raisins blancs
- 100 g de raisins rouges
- 75 g de cerneaux de noix
- 10 cl de jus de pomme
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

Pommes gaufrettes

3 pommes de terre



- 1/ Faites chauffer le beurre et l'huile d'arachide dans une cocotte.
- 2/ Faites revenir l'oignon émincé, les morceaux d'agneau, puis les carottes coupées en bâtonnets.
- 3/ Lorsque la viande est dorée, saupoudrez de farine. Mélangez bien.
- 4/ Ajoutez le vin rouge, le sel et le poivre, ainsi que le bouquet garni.
- 5/ Fermez le couvercle, puis laissez cuire pendant 2 heures à feu doux.
- 6/ Emincez les champignons.
- 7/ Dans une sauteuse, faites sauter les champignons dans un peu de beurre. Réservez au chaud.
- 8/ Lavez et essuyez les pommes, coupez les chapeaux, puis évidez les pommes. Jetez les trognons et gardez le reste de la chair.
- 9/ Préchauffez le four sur thermostat 6 (180°C). Faites chauffer la friteuse à 190°.
- 10/ Dans un saladier, mélangez la moitié des raisins émincés, la chair des pommes, la moitié des cerneaux de noix écrasés, la moitié des champignons émincés et le persil ciselé. Salez et poivrez.
- 11/ Disposez la farce dans les pommes, placez les pommes farcies dans un plat à gratin.
- 12/ Disposez le reste de farce autour des pommes, ainsi que le reste des raisins, des cerneaux de noix et des champignons.
- 13/ Posez les chapeaux à côté des pommes pendant le temps de la cuisson. Arrosez avec le jus de pommes.
- 14/ Enfournez, puis laissez cuire pendant 30 minutes.
- 15/ Préparez les pommes gaufrettes : épluchez les pommes de terre, coupez-en les extrémités et tranchez-les à la mandoline (rotations de la pdt d' 1/4 de tour). Faites-les ensuite cuire 5' à la friteuse.
- 16/ Dressez 1 morceau de navarin et 1 pomme farcie recouverte de son chapeau, ainsi que les ingrédients qui l'accompagnent. Nappez avec la sauce vigneronne et parsemez de persil haché. Assaisonnez les pommes gaufrettes et servez-les.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_navarin-d-agneau-sauce-vigneronne-et-ses-pommes-gaufrettes?id=9184455&emissionId=5931