

# *Navarin de chevreau*

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

2 kg d'épaule ou de collet de chevreau  
2 cuillères à soupe de farine  
2 à 3 gousses d'ail  
500 ml de bouillon de volaille  
2 cuillères à soupe de concentré de tomate  
3 ou 4 carottes  
2 ou 3 navets  
500 g de pommes de terre  
10 petits oignons  
1 bouquet de persil, thym et laurier  
margarine

## Préparation :

Dans une cocotte, faire rissoler les morceaux de viande à plein feu avec de la margarine.

Lorsque la viande est roussie, ajouter la farine et laisser un peu colorer.

Ajouter ensuite l'ail écrasé et mouiller avec le bouillon, assaisonner.

Ajouter le bouquet garni, le concentré de tomates.

Couvrir et laisser cuire doucement.

Pendant ce temps, faire rissoler environ 30 minutes dans une poêle beurrée les petits oignons, les carottes coupées en cubes et les navets coupés en quartiers.

Après 45 minutes de cuisson de la viande, ajouter le mélange de légumes ainsi que les pommes de terre entières ou en morceaux selon leur grosseur.

Finir la cuisson pendant 45 minutes environ.