

Navarin d'Agneau

Cuisson en Marmite Norvégienne

France • Grand classique pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce que c'est un grand classique de la cuisine française FR
Mais ici... revisité en cuisson douce et avec peu de surveillance !

♥ Un plat mijoté qui fond en bouche, sans coller à la cocotte...
que demande le peuple ? 🐑 🥕 🔥

🔪 Préparation
20 min

🔥 Sur le feu
15 min

🕒 En marmite
3 h

🕒 Temps total
environ 3 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Épaule ou collier d'agneau : **800 g**
- Pommes de terre : **400 g**
- Carottes : **300 g**
- Navets : **200 g**
- Petits pois : **200 g** (frais ou surgelés)
- Tomates pelées : **200 g**
- Oignons : **100 g**
- Bouillon : **100 cl** (volaille ou légumes)
- Farine : **20 g**
- Beurre : **20 g**
- Huile d'olive : **5 cl**
- Bouquet garni : **1** (thym, laurier)
- Sel et poivre

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

 La recette pas à pas

1 Sur le feu 15 min

Saisir la viande

Faites dorer la viande dans beurre + huile. Ajoutez les oignons, faites revenir 2-3 min.

Ajouter la farine et les légumes

Saupoudrez de farine, mélangez. Ajoutez tomates, légumes (sauf petits pois), bouillon, bouquet garni, sel et poivre.

Porter à ébullition

Portez à ébullition 5 min.

2 En marmite norvégienne 3 h sans surveillance

Placer dans la marmite

Placez en marmite norvégienne pour 3 h.

3 Finition & service 5 min

Terminer et servir

Ajoutez les petits pois et remettez 5 min sur le feu avant de servir.

 L'astuce en plus

Servez avec une touche de persil frais ou un bon pain rustique pour saucer ☒

 Ce que la marmite norvégienne change

- Une cuisson longue sans rester devant les fourneaux
- Une viande ultra fondante et des légumes qui ont du goût
- Le feu reste éteint pendant les 3 h de cuisson en marmite 🪫