

NAVARIN D'AGNEAU AUX ÉPICES DOUCES **(Recette de Stéphane CARRADE)**

<u>Ingrédients :</u>	pour 4 personnes	pour 6 personnes
Agneau coupé en gros morceaux (<i>épaule et collier désossés</i>)	1 kg 2	1 kg 500 3
Poivrons rouges	2	3
Oignons moyens	2	3
Gousses d'ail	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe et 1/2
Concentré de tomate	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe et 1/2
Farine	1	1 et 1/2
Gousse de vanille	1 cuillère à café	1 cuillère à café et 1/2
Paprika	1 cuillère à café	1 cuillère à café et 1/2
Curcuma	1 cuillère à café	1 cuillère à café et 1/2
Pâte de tamarin	1	1 et 1/2
Feuille de laurier	1 cuillère à soupe	1 cuillère à café et 1/2
Graisse de canard ou d'oie	1 verre	1 verre et 1/2
Vin blanc sec	QS	QS
Sel fin et poivre du moulin		

Placer les morceaux d'agneau dans un saladier. Ajouter la gousse de vanille fendue en 2 dans la longueur, la cuillère à café de paprika, la petite cuillère à café de curcuma et la feuille de laurier. Saler et poivrer selon votre goût et bien mélanger le tout. Filmer et laisser mariner pendant 12 h 00 au réfrigérateur.

Peler et émincer les oignons moyens. Laver les poivrons rouges, les épépiner, les tailler en triangles. Eplucher les gousses d'ail et les dégermer.

Dans un poêlon, chauffer une généreuse cuillère à soupe de graisse de canard. Ajouter les morceaux d'agneau marinés et les saisir, puis les colorer sur chaque face. Les débarrasser sur une grille.

Faire suer dans le poêlon les oignons émincés et leur donner une légère coloration. Bien remuer avec une spatule en bois. Ajouter ensuite en les mélangeant bien, les triangles de poivrons, les gousses d'ail, les morceaux de viande et 2 cuillères à soupe de concentré de tomate. Saupoudrer de 2 cuillères à soupe de farine, laisser cuire ces 2 derniers ingrédients, puis déglacer avec 1 verre de vin blanc sec flambé. Ajouter 1 cuillère à café de pâte de tamarin, mouiller à hauteur d'eau, remuer, amener à frémissement et laisser mijoter à couvert 1h30, en prenant soin de mélanger régulièrement avec une cuillère en bois.

Servir et déguster sans attendre ce navarin d'épices douces. Vous pouvez l'accompagner de cèpes, de coings et de châtaignes. Pour le vin, un Madiran à base de tannat fera très bien l'affaire.