

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

<b><u>Ingrédients :</u></b>	<b>pour 4 personnes</b>	<b>pour 6 personnes</b>
Agneau coupé en gros morceaux ( <i>épaule et collier désossés</i> )	1 kg	1 kg 500
Poivrons rouges	2	3
Oignons moyens	2	3
Gousses d'ail	2	3
Concentré de tomate	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe et demi
Farine T 45	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe et demi
Gousse de vanille	1	1 et demi
Paprika	1 cuillère à café	1 cuillère à café et demi
Curcuma	1 cuillère à café	1 cuillère à café et demi
Pâte de tamarin	1 cuillère à café	1 cuillère à café et demi
Feuille de laurier	1	1 et demi
Graisse de canard ou d'oie	1 cuillère à soupe	1 cuillère à café et demi
Vin blanc sec	1 verre	1 verre et demi
Sel fin et poivre du moulin	QS	QS

La veille, mettre 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 une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, peler et émincer les oignons. Laver les poivrons rouges, les épépiner et les tailler en duxelles. Éplucher les gousses d'ail, les dégermer et les écraser.

Dans un poêlon, chauffer une généreuse cuillère à soupe de graisse de canard ou d'oie. Ajouter juste les morceaux d'agneau marinés et les saisir, puis les colorer sur chaque face. Les débarrasser sur une grille pour qu'ils s'égouttent.

Dans le poêlon, faire suer les oignons émincés et leur donner une légère coloration. Bien remuer avec une spatule en bois. Ajouter ensuite en les mélangeant bien, la duxelles de poivrons, les gousses d'ail écrasées, les morceaux d'agneau et 2 cuillères à soupe de concentré de tomate. Saupoudrer ensuite de 2 cuillères à soupe de farine et laisser cuire pendant quelques minutes, puis déglacer avec 1 verre de vin blanc sec préalablement flambé. Ajouter 1 cuillère à café de pâte de tamarin et mouiller à hauteur d'eau. Remuer, amener à frémissement et laisser mijoter à couvert pendant 1 h 30, en prenant soin de mélanger régulièrement la préparation avec une cuillère en bois.

Servir et déguster sans attendre ce navarin d'épices douces.

Vous pouvez l'accompagner de cèpes ou de coings ou de châtaignes tout simplement poêlés.

Pour le vin, un Madiran à base de tannat fera très bien l'affaire.