NAVARIN D'AGNEAU – HARICOTS BLANCS









Préparer les ingrédients des deux préparations





Ecumer dés l'ébullition.



Eplucher, laver et tailler les légumes

Mettre les haricots dans un rondeau et couvrir d'eau froide.

Ajouter un oignon piqué de clous de girofle.









Ajouter la garniture aromatique. Dans un rondeau mettre l'huile a chauffer et faire revenir les morceaux de viande.

Singer (ajouter la farine) laisser colorer quelques minutes

Ajouter le concentré de tomate les légumes.







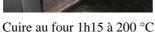


Assaisonner de sel fin et de poivre blanc.

Mouiller a hauteur de la viande

Couvrir







Conditionner en fin de cuisson et refroidir.