



Aurélie HUGUET  
présente son

# NAVARIN D'AGNEAU

## Pour 6 personnes



Préparation : **20 min**

Cuisson : **1 h 30**



800 g d'épaule d'agneau désossé, 800 g de collier d'agneau désossé, Huile de maïs, Sucre semoule, Farine, 20 cl de vin blanc sec, Noix de muscade, Sel, Poivre, 2 tomates, 2 gousses d'ail, Bouquet garni, Eau

300 g de petites carottes nouvelles, 200 g de petits navets nouveaux, 100 g de petits oignons blancs, 300 g de petits pois écossés, 25 g de beurre, 300 g de haricots verts

Qui a dit que la boucherie était une affaire d'hommes ? Les femmes de Frédéric, Joseph et Jeannot, les trois premières générations, ont toujours largement contribué à la réussite de la Maison Huguet et pas seulement en tenant la caisse.

Aurélie Huguet, l'épouse de Bertrand, est dans la droite ligne de ses prédécesseures. Maîtrisant parfaitement les produits carnés de la production à l'étal, cheffe d'entreprise, on la découvre encore excellente cuisinière. Une conseillère précieuse pour la clientèle !

## PETITE HISTOIRE DU NAVARIN D'AGNEAU\*

Si la guerre est quelque chose de trop sérieux pour la confier à des militaires, il en est de même de l'humour. Pour preuve : le mot « navarin » devenu, par calembour interposé, un dérivé de « navet ».

Navarin est une ville du Péloponnèse où s'affrontèrent le 20 octobre 1827 les flottes françaises, anglaises et russes contre les flottes turco-égyptiennes auxquelles ils infligèrent une raclée mémorable préparant ainsi l'indépendance de la Grèce en 1832.

Ceux qui connaîtraient un jeu de mots plus mauvais peuvent écrire.

\* Extrait de « Petites Histoires des Grandes Recettes » de Jacques BERTINIER (Éd. ALTERNATIVES/GALLIMARD)

## VIN CONSEILLÉ

Rouge : *Dacite, Les Vins de la Madone, vin Biodynamique, Gilles Bonnefoy.*

[www.lesvinsdelamadone.fr](http://www.lesvinsdelamadone.fr)

*Bergerac, Collioure, Corbières, Crozes-Hermitage, Faugères, Pomerol.*

- Couper les 2 viandes en 6 morceaux et les faire dorer dans 2 cs d'huile.
- Réserver et jeter les 2/3 de la graisse rendue.
- Remettre l'agneau dans la cocotte avec 1 cc de sucre, mélanger et verser 1 cs de farine, mélanger encore et cuire 3 min.
- Verser le vin, assaisonner et poursuivre à feu moyen avec tomates concassées, ail haché et bouquet garni.
- Recouvrir la viande d'eau et laisser mijoter 45 min.
- Pendant ce temps, préparez les légumes :
- Faire revenir, 10 min en remuant, carottes, navets, oignons puis les petits pois dans une cocotte avec le beurre.
- Cuire les haricots verts à la vapeur qui doivent rester « al dente ».
- Ajouter les légumes à la cuisson de l'agneau et poursuivre 20 à 25 min à feu doux.
- Ajouter les haricots verts 5 min avant la fin de la cuisson.
- Rectifier et servir de suite.



Boucherie-Charcuterie HUGUET • Commandes marchés et tournées : +33 (4) 77 76 82 97  
• Commandes Magasin, 7 avenue Paul Cézanne 42600 Montbrison : +33 (4) 77 58 99 69

[www.boucherie-huguet.com](http://www.boucherie-huguet.com)