



Navarin (ragoût de mouton)

(selon ma maman)

Pour 4-6 personnes

1200 g de ragoût de mouton	3 oignons hâchés
2 cs de farine	8 gousses d'ail hâchées
2.5 dl de vin blanc	3 carottes en rondelles
Herbes de Provence, romarin	1 poireau émincé
2.5 dl d'eau	2 cs de sauce liée

- Faire revenir la viande jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.
- Jeter l'huile et la graisse. (**!! Attention, ne pas mettre la graisse dans le lavabo, parce que cela coagule et bouche les canalisations**)
- Remettre les morceaux dans la casserole, ajouter les 3 oignons hâchés ainsi que les gousses d'ail. Faire revenir un instant puis saupoudrer avec 2 cs de farine et bien faire revenir.
- Mouiller avec 2,5 dl de vin blanc.
- Ajouter l'eau, les carottes et le poireau, les herbes de Provence, le romarin, la sauce liée et laisser mijoter 1h30 en remuant souvent.
- Ajuster le goût avec du sel et du poivre