

## Navarin d'agneau aux haricots coco



### Ingrédients pour le Navarin

2 kg d'agneau (mélange collier et épaule)  
Huile d'olive et 80g de beurre salé  
5 oignons  
2 gousses d'ail  
3 carottes  
4 belles tomates  
2 branches de céleri  
1 feuille de laurier  
Une pincée de poivre de Cayenne  
Sel, poivre

### Ingrédients pour les haricots

500g de haricots coco  
1 gousse d'ail  
1 oignon piqué de 2 clous de girofle  
1 belle branche de thym frais ou sec  
8 à 10 feuilles de laurier  
1 piment  
1 c à s de bicarbonate de soude

### Préparation

#### Le Navarin

Eplucher et émincer oignons et ail

Laver les légumes, couper les tomates en morceaux, éplucher les carottes en rondelles et la branche de céleri.

Dans une cocotte, faire fondre l'huile d'olive et le beurre, y faire revenir doucement les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés, les retirer de la cocotte

Faire bien revenir sur tous les côtés les morceaux d'agneau

Remettre dans la cocotte les oignons et l'ail, bien mélanger, ajouter, les carottes, tomates, céleri, la pincée de poivre de Cayenne, saler, poivrer, bien mélanger

Fermer la cocotte et laisser mijoter à feu doux 45 minutes environ

Ajouter les haricots coco 15 minutes avant la fin de la cuisson. Vérifier régulièrement la cuisson

**Les haricots coco**

Mettre dans une compresse de gaze : l'oignon piqué de clous de girofle, le thym, le laurier, le piment.  
Remplir un faitout assez haut avec au moins 2 litres d'eau froide, ajouter le bicarbonate de soude et les haricots

Dès les premiers bouillons, passer les haricots, jeter l'eau

Mettre de nouveau le l'eau froide dans le faitout, les haricots, la gousse d'ail entière épluchée, la compresse et son contenu.

Mettre à cuire sur feu doux 10 minutes environ, vérifier, ils doivent rester al dente, car ils finiront de cuire avec le navarin