



Agneau

# Haricot de mouton



<b>11h05</b>	<b>20 min</b>	<b>2h45</b>	<b>8h</b>	<b>547</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la viande

1 kg **Collier(s) d'agneau**

## Ingrédients pour les légumes

320 g **Haricots blancs**  
2 **Carotte(s)**  
2 **Oignon(s)**  
2 unité(s) entière(s)  
**Clou(s) de girofle**  
2 branche(s) **Sarriette**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Bouquet garni**  
2 c. à soupe **Concentré de tomate**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
15 dl **Eau**

## Étape 1

### Préparation des légumes

- 1 La veille, faire tremper les haricots dans un saladier d'eau froide.
- 2 Peler les légumes. Emincer finement la moitié des oignons, piquer le reste avec les clous de girofle. Couper les carottes en rondelles et hacher les gousses d'ail.

## Étape 2

### Préparation de la viande

- 1 Le lendemain, faire revenir les morceaux d'agneau dans une cocotte avec l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont bien dorés sur toutes les faces, les retirer de la cocotte avec une écumoire et les réserver au chaud.
- 2 Faire revenir dans la même cocotte la moitié des oignons émincés et les carottes en rondelles. Lorsqu'ils commencent à dorer, remettre les morceaux de viande.
- 3 Saler, poivrer et mouiller d'eau chaude à hauteur. Ajouter le concentré de tomate, l'ail haché et le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure sur feu moyen.

## Étape 3

## Préparation des haricots

- 1** Pendant ce temps, égoutter les haricots dans une passoire. Les mettre dans une casserole et recouvrir d'eau froide.
- 2** Ajouter l'oignon piqué de clous de girofle, la sarriette, assaisonner de sel et poivre.
- 3** Porter doucement à ébullition. Puis couvrir et laisser cuire pendant 45 minutes sur feu doux.

### Étape 4

#### Finalisation

- 1** Egoutter les haricots, les transvaser dans la cocotte contenant la viande. Mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 2** Couvrir et laisser mijoter pendant encore une heure sur feu doux.
- 3** Servir bien chaud, directement dans la cocotte pour une présentation plus conviviale.