



Navarin d'agneau aux olives noires de Kalamata
*Une recette de [Juan Arbelaez](#), chefs des restaurants [Plantxa](#), [Vida](#), [Yaya](#),
[Frou Frou](#) ...*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3h20

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 gigot d'agneau désossé et détaillé en gros cubes
- 1 collier d'agneau détaillé en gros cubes
- Farine
- Huile d'olive
- 1 oignon blanc coupé en mirepoix
- 1 blanc de poireau coupé en mirepoix
- 1 échalote coupée en Mirepoix
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 gousses d'ail pelées et écrasées
- 15 cl de vin blanc
- 10 tomates concassées
- 10 grains de poivre écrasés
- 4 pommes de terra Agata lavées, avec la peau
- 50 cl de vin blanc pour la cuisson

Pour la finition

- ½ branche de romarin frais

- 10 olives noires de Kalamata
- 1 pincée de fleur de sel

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Farinez tous les morceaux d'agneau puis tapotez-les pour enlever l'excédent de farine. Dans une casserole, saisissez-les dans un filet d'huile d'olive 15 minutes à feu vif. Mettez de côté.
3. Faites revenir l'oignon, la carotte, le poireau, l'échalote, le thym, le laurier et l'ail à feu moyen dans la même casserole. Quand la couleur devient légèrement brune, ajoutez les morceaux d'agneau puis déglacez au vin blanc. Joignez les tomates concassées puis mouillez avec de l'eau à hauteur et portez à ébullition.
4. Disposez le tout dans une plat à four, couvrez, puis enfournez pour 3 heures. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée.
5. Sortez le plat du four, Retirez le thym et le laurier. Ajoutez le romarin, les olives noires et servez avec les pommes de terre. Assaisonnez de sel et d'huile d'olive si nécessaire.