



Pot-au-feu d'agneau bio aux légumes oubliés

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 1,5 kg de collier d'agneau bio coupé en tranches épaisses
- 4 carottes jaunes
- 4 carottes violettes
- 2 gros rutabagas
- 2 betteraves crues
- 4 topinambours
- 2 racines de persil
- 1 bouquet d'estragon
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Des tranches de pain grillé
- Fleur de sel et poivre en grain

1. Disposer les morceaux d'agneau bio dans une cocotte, verser de l'eau à hauteur, les porter à ébullition, les égoutter et les rincer sous l'eau froide.
2. Nettoyer la cocotte et remettre les morceaux d'agneau, verser 2 litres d'eau, ajouter le bouquet garni, les betteraves épluchées et coupées en quatre, les gousses d'ail entières, du sel, du poivre et laisser mijoter 1 heure à feu doux.
3. Laver le reste des légumes et les éplucher en les gardant entiers, les ajouter dans la cocotte et laisser mijoter 1 heure de plus à feu très doux.

4. Effeuille l'estragon, le laver et le hacher.
5. Servir le pot-au-feu d'agneau bio et ses légumes, saupoudrés d'estragon et servir le bouillon à part, le tout accompagné de tranches de pain grillé et de fleur de sel.