VIANDE D’AGNEAU A LA MENTHE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 55 mn

5 personnes:

5 tranches d’agneau
5 branches de menthe
5 carottes
5 branches de céleri
1 oignon
3 gousses d’ail
1 cuillère à café de thym
2 feuilles de laurier, 55 cl d’eau
un peu l’huile

1. Faites dorer les tranches d’agneau dans un peu d’huile sur feu doux.

2. Coupez les carottes en rondelles, ainsi le céleri en petits morceaux.

3. Ajoutez les carottes, le céleri, l’oignon, l’ail dans la poêle et faire-les colorer quelques minutes.

4. Arrosez avec 50 cl d’eau, ajoutez le thym, le laurier, les branches de menthe et laisser cuire 55 min.

5. Disposez les légumes sur un plat avec les tranches de viande et nappez de sauce.

LES CONSEILS DE NINA: Laissez mariner les tranches d’agneau la veille avec un peu d’herbes de province et un cube de volaille (JUMBO de préférence)