

Navarin d'agneau aux russules charbonnières

La **Russule charbonnière** (*Russula cyanoxantha*) s'accorde très bien avec des plats en sauce, ragoût de bœuf, navarin, blanquette.

Faire revenir dans une cocotte des morceaux d'agneau, épaule et/ou collier, dans une matière grasse de votre choix,

Lorsque les morceaux sont bien dorés, rajouter un peu d'huile et saupoudrer de farine ; bien remuer pour nourrir la farine.

Mouiller alors progressivement à feu vif avec un bouillon de légumes chaud et un bon verre de vin blanc sec et à hauteur de la viande en remuant pour homogénéiser le liquide. Baisser le feu.

Rajouter un oignon émincé, quelques feuilles de laurier, une ou deux carottes en rondelles, un peu de sauce tomate, saler, poivrer.

Laisser mijoter à couvert.

Dans une poêle et sans matière grasse, faire rendre l'eau à vos russules nettoyées et coupées en morceaux, égoutter et les mettre dans la cocotte de votre navarin.

La cuisson à feu doux peut prendre de 1 heure 30 à 2 heures. La sauce doit être onctueuse.

Servir avec un beaujolais Brouilly Fleurie ou Juliénas.

Bon appétit.

Daniel.

