

## Ingrédients

4 jarrets d'agneau  
3 gousses d'ail pelées  
½ oignon moyen  
Moutarde de Dijon  
1 tasse (225 ml) de vin rouge  
Romarin  
Basilic  
Sel  
Poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 6 à 8 heures.

Nombre de portion : 4

## Préparation

Badigeonner les jarrets d'agneau de moutarde de Dijon (ou moutarde forte).

Faire revenir les jarrets en même temps que l'oignon, l'ail et le céleri.  
Placer les jarrets dans une mijoteuse.

Ajouter l'oignon et l'ail coupés finement.

Verser la tasse de vin.

Ajouter le romarin, le basilic, le sel et poivre.

Couvrir et laisser cuire à feu doux de 6 à 8 heures.

Votre agneau sera prêt quand la viande se détachera de l'os.

Utiliser le bouillon, en faisant réduire le liquide de moitié dans une poêle,

Jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Accompagner de carottes et pommes de terre vapeur ou simplement avec des pâtes ou du riz.

Facile, bon et raffiné!



Jarrets d'agneau à la  
mijoteuse

