

RAGOUT D'AGNEAU AUX POMMES DE TERRE

Février 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g d'agneau (Collier, poitrine, épaule)
- ★ 1 bel oignon paille
- ★ 800 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 belle carotte
- ★ 2 petits navets violets
- ★ 2 cuillères à soupe de Maïzena
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 60 g de margarine (beurre)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Cocotte en fonte

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2h30

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 10,40 € (soit 2,60 € par personne)



Recette :

Éplucher la carotte et les navets, les déliter en dés de 1 cm de côté. Peler l'oignon, le couper en rondelles, couper chacune d'elles en deux et séparer les différentes épaisseurs. Couper l'agneau en cubes de 3 à 4 cm de côté. Dans une casserole, verser 50 cl d'eau, ajouter la tablette de bouillon de bœuf et porter à frémissement en mélangeant; arrêter alors la cuisson.

Faire fondre la margarine dans une cocotte, lorsque le corps gras est bien chaud, faire revenir les morceaux d'agneau, l'oignon et les dés de carotte et de navet. Lorsque l'ensemble est bien doré, saupoudrer avec la Maïzena et laisser roussir en remuant. Mouiller avec le bouillon, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et laisser cuire à feu doux et à couvert durant 1 heure. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les rincer et les égoutter.

Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson 1h30. Servir bien chaud.

Boisson :

Un Crozes-Hermitage rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.