

Ragoût d'agneau

Epaule, lardons, PDT, navets, tomates, herbes



La gamelle finale

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 1H



1 épaule en dés



150g lardons



4 PDT en dés



2 navets en dés



400g tomates



1 oignon ciselé



2 gousses d'ail
ciselées



1 bouquet garni



1 càs de farine



4 càs d'huile
d'olive

Préparation

1. Tailler l'épaule en gros dés. Réserver
2. Ciseler ail et oignon. Réserver séparément.
3. Eplucher PDT et navets. En faire des dés. Rincer puis égoutter. Réserver.
4. Dans un faitout en fonte, dorer les lardons 10 min environ. Réserver en gardant le gras.
5. Rajouter de l'huile et faire dorer les morceaux d'agneau à feu vif pour environ 2*5 min.
6. Ajouter l'oignon ciselé. Un fois doré, rajouter 1 càs de farine, remuer.
7. Ajouter les PDT et les navets. Ajouter l'ail et les tomates en dés. Ajouter les herbes, poivrer.
8. Couvrir d'eau. Couvrir le faitout. Laisser cuire 1H30 à petit feu.
9. Au bout d'1H, rajouter les lardons. Remuer. Servir chaud au bout d'1H30.

* * * 16 août 2023 * * *