

Haricot de mouton (le vrai) Revisité par Paulux



Ingrédients – Convives: 4 à 6 – Préparation: 1H – Cuisson: 1H puis 45mn



6 colliers avec os
500g mouton



6 à 8 PDT



4 petits navets



2 tomates



2 oignons



2 ails



150g lardons



1 càs de farine



4 càs H.olive



Thym & Laurier



Persil haché



Coriandre



Pointe de Sel



Opt. 1 càs curry



150g entiers paris
Opt. Champi.

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, les tomates et les couper en gros dés, réserver.
2. Eplucher ail et oignons, les débiter en petits morceaux, réserver.
3. Faire chauffer un fond l'huile d'olive dans une grande cocotte, y mettre les lardons à fondre, les réserver. Faire revenir 150g de champignons de paris 10mn, réserver.
4. Faire revenir les morceaux de mouton, 5mn par face, y ajouter les oignons émincés. Lorsque ces derniers ont commencé à blondir, saupoudrer le tout de farine et bien mélanger.
5. Ajouter l'ail haché, les tomates en quartiers, pincée de sel, coriandre, thym, laurier, (option 1 càs de curry), 1 litre d'eau tiède, couvrir, laisser mijoter à feu doux, pendant 1H.
6. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les navets, les couper en gros morceaux.
7. Au bout d'une heure, ajouter, dans la cocotte, en premier, les navets puis 10mn après, les pommes de terre, les champignons et les lardons, laisser cuire encore 30 min.
8. Servir avec une passoire et parsemer de persil haché sur chaque assiette. (Ouiii plat familial)

Note de l'auteur:

Le haricot de mouton ne contient pas de haricots. C'est un ragoût de mouton, cuit avec des navets, des pommes de terre et des oignons. L'appellation vient du vieux français « harigoter » ou « haligoter » qui signifie « couper en morceaux ». L'option « Paulux » rajouter du curry et des champignons... un régal. Un vrai chef !

* * * 28 Sept. 2019 * * *