



# Agneau Irish stew



| 2h30        | 30 min      | 2h      | 0     | 747      |
|-------------|-------------|---------|-------|----------|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

#### Étape 1

Préparation de la viande

- Dégraisser la viande et la détailler en cubes réguliers d'environ 3 cm de côté.
- 2 Il est possible de demander au boucher de réaliser cette opération.

### Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et émincer les oignons.
- Eplucher les pommes de terre, les détailler en rondelles très fines.

#### Étape 3

Cuisson et dressage

- Dans une cocotte, disposer successivement le beurre en morceaux, les oignons bien répartis sur le fond, une couche de rondelles de pomme de terre, la viande, et recouvrir du reste de pomme de terre.
- Saler et poivrer entre chaque couche. Arroser avec le bouillon et émietter le thym par-dessus.

Porter à ébullition. baisser le feu. couvrir et laisser

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

800 g Poitrine de mouton

Ingrédients pour la garniture

750 g Pomme(s) de terre

500 g **Oignon(s)** 

50 g Beurre

70 cl Bouillon de bœuf

2 branche(s) **Thym** 

1 Sel

1 Poivre noir

- mijoter à feu doux pendant 2 heures.
- Secouer la cocotte de temps en temps pour que les oignons ne brûlent pas au fond de la cocotte. Si c'est la cas, ajouter un peu de bouillon.

## Étape 4

## Dressage

Oter la cocotte du feu. Servir bien chaud dans des assiettes creuses.