



Agneau Irish stew



2h30 **30 min** **2h** **0** **747**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 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.
- 2 Eplucher les pommes de terre, les détailler en rondelles très fines.

Étape 3

Cuisson et dressage

- 1 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.
- 2 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**

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

Étape 4

Dressage

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