

irish stew

Ingrédients :

Ce plat irlandais est avant tout modeste : pommes de terre et bas morceaux de mouton. Si vous ne trouvez pas de viande de mouton, prenez de l'agneau, sachant que le collier est moins cher que la poitrine.

800 g d'agneau (poitrine ou collier) coupé en morceaux de 50 g environ (*moi je mets de la poitrine mais c'est sans doute un peu plus gras...*)

800 g de pommes de terre à chair ferme

200 g d'oignons

2 gousses d'ail

2 échalotes

2 verres de bouillon (40 cl)

1 bouquet garni (1 branche de thym, 1 feuille de laurier, queues de persil)

sel, poivre

- Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Épluchez les pommes de terre et les oignons, émincez les au robot ou à la mandoline. Épluchez les gousses d'ail et les échalotes, laissez-les entières.

Salez et poivrez sur chaque face les morceaux de viande.

Dans une cocotte, mélangez viande, pommes de terre, oignons, ail et échalotes, bouquet garni et persil ; mouillez avec le bouillon ; couvrez. Enfournez pour 2 heures.

Retirez bouquet garni et servez brûlant dans le plat de cuisson.