



Ragoût de mouton



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g d'épaule d'agneau dégraissée coupée en morceaux
- 1 oignon émincé
- 1 morceau de lard dégraissé (il parfumer le bouillon de cuisson et ne sera pas consommé)
- 800 g de pommes de terre
- 1 bouquet garni
- sel, poivre



Préparation

- Faire dorer les morceaux de viande dans la cocotte.
- Ajouter l'oignon, laisser blondir.
- Recouvrir d'eau bouillante, faire reprendre l'ébullition.
- Ajouter les pommes de terre, le morceau de lard, le bouquet garni.
- Saler, poivrer. Laisser cuire à feu doux 45 mn.
- Au moment de servir, retirer le bouquet garni et le morceau de lard.

