

## Haricot de mouton (le vrai)

Plat principal

Très facile : 

Bon marché : 



---

**Temps de préparation** : 15 minutes

**Temps de cuisson** : 60 minutes

---

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

- 1 kg de poitrine ou de collier de mouton, coupé en morceaux
  - 600 g de pommes de terre
  - 400 g de navets
  - 4 tomates
  - 2 gros oignons
  - 1 gousse d'ail
  - 150 g de lardons fumé
  - 1 cuillère à soupe rase de farine
  - huile d'olive
  - thym et laurier
  - persil haché
  - sel et poivre
- 

**Préparation de la recette** :

Faire chauffer un fond d'huile d'olive dans une grande cocotte, y mettre les lardons à fondre doucement puis les réserver.

Faire revenir rapidement les morceaux de viande, y ajouter les oignons émincés : lorsque ces derniers ont commencé à blondir, saupoudrer le tout de farine et bien mélanger.

Ajouter alors : l'ail haché, les tomates en quartiers, du sel, du poivre, thym et laurier, et 1 litre d'eau chaude, couvrir et laisser mijoter, à feu doux, pendant 1 heure à peine.

Éplucher les pommes de terre et les navets, les couper en gros morceaux.

Ajouter, dans la cocotte, en premier, les navets puis 1/4 d'heure après, les pommes de terre, laisser cuire encore 30 min.

Au dernier moment, remettre les lardons dorés.

Verser le « haricot de mouton » dans un plat de service bien préchauffé à l'avance, parsemer de persil haché.

Servez aussitôt.

---



Recette proposée par Denis\_29

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**