

Ragoût de Mouton de ma Grand Maman

Plat principal

Facile : 

Moyen : 



Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de mouton (collier poitrine ou épaule)
 - 50 g de saindoux
 - 2 cuillères à soupe de farine
 - 1 gousse d'ail
 - 1/2 litre d'eau
 - 2 cuillères à soupes de purée de tomate
 - 125 g d'oignons
 - 100 g de navets
 - 150 g de carottes
 - 750 g de pommes de terre
 - 1/2 cuillère à soupe de sel fin
 - 2 pincées de poivre moulu
 - 1 cuillère à soupe de persil haché
 - 30 g de beurre
 - bouquet garni
-

Préparation de la recette :

1) Faire revenir à feu très vif dans une cocotte avec le saindoux (ou de l'huile brûlante mais pas de beurre), les morceaux de viande. Faites la rissoler de tous côtés, farinez et laissez roussir encore quelques mn tout en remuant, ajouter la gousse d'ail hachée faites la chauffer puis mouiller la viande d'eau jusqu'à la recouvrir.

Ajouter la purée de tomate, sel, poivre bouquet. Couvrez et laissez cuire à feu doux 45 mn.

2) Pendant ce temps : éplucher les petits oignons, carottes, navets en quartiers de taille moyenne. Dans une poêle avec du beurre tres chaud, faites les rissoler. Lorsqu'ils sont tout dorés ajoutez les à

la viande.

Laissez cuire encore 45 mn, puis ajouter les pommes de terre.

Terminer la cuisson encore 20 à 30 mn.

Dégraissez, parsemez de persil. Bon appétit !



Recette proposée par Reveline

© Marmiton.org, 1999-2016

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