



Irish stew

(Ragoût d'agneau avec pommes de terre, oignons et carottes.)

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 2 heures 15 minutes

Ingrédients :

- 1 kg de sauté d'agneau en morceaux
- 3 carottes
- 5 à 6 oignons
- 2 kg de pommes de terre
- 1 fond de veau
- thym
- sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffez le four th.6/7 (185°C).
2. Épluchez les pommes de terre, les carottes et les oignons. Taillez les pommes de terre en lamelles fines avec une mandoline.
3. Coupez les carottes en rondelles.
4. Émincez les oignons très finement.
5. Mettez une 1^{ère} couche de pommes de terre dans le fond d'un plat, ajoutez des carottes puis des oignons et des morceaux d'agneau par dessus, salez, poivrez et ajoutez du thym. Remettez des pommes de terre, des carottes, des oignons et de l'agneau, salez et poivrez et ajoutez du thym. Finissez par une couche de pommes de terre.
6. Délayez le fond de veau avec de l'eau en quantité suffisante pour recouvrir toute la préparation.
7. Enfourez pendant 2h15.