

L'Irish Stew

ou r agout de mouton



Ingrédients

- 1,5 kg d'épaule de mouton
- 500 g d'oignons
- 1,5 kg de pommes de terre
- 3 carottes
- 50 g de beurre
- 3 brins de thym
- 2 branches de persil
- 50 cl de bouillon de viande
- sel, poivre



Préparation

D graissez bien la viande. Détaillez-la en gros cubes de 3 cm de côté environ.

Pelez les oignons et émincez-les. Épluchez, lavez les pommes de terre et coupez-les en tranches fines. Détaillez le beurre en petits morceaux. Épluchez puis coupez les carottes en tronçons.

Dans une cocotte, disposez successivement le beurre, les oignons bien répartis sur le fond, une couche de rondelles de pommes de terre, les carottes, la viande, et recouvrez du reste de pommes de terre. Salez et poivrez entre chaque couche. Arrosez avec le bouillon.

Parsemez du persil au-dessus du plat ainsi que les brins de thym.

Portez à ébullition, baissez le feu, fermez hermétiquement la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures au moins.

Servez bien chaud !

Astuces de chef



• *L'Irish Stew est une spécialité irlandaise traditionnellement faite à base d'agneau mais il peut aussi se réaliser avec de la viande de bœuf ou avec un mélange de viande de bœuf et d'agneau.*

C'est un plat économique et servi dans la plupart des pubs irlandais ! Il est d'ailleurs considéré comme le plat national, en plus d'être le plat traditionnel pour la fête de la Saint Patrick !