



TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre. de pers. : 4 +
- Préparation : 🕒 30m
- Cuisson : 🕒 1h30
- Difficulté : 🍳🍲🍲🍲

INGRÉDIENTS

- épaule d'agneau désossée, dégraissée et découpée par votre boucher et/ou collier d'agneau
- 2 godiveaux (facultatif)
- pommes de terre en gros cubes
- bouquet garni
- 3 gousses d'ail hachées
- Sel, poivre
- bouillon de volaille dégraissé
- farine
- beurre

RAGOUT D'AGNEAU

PRÉPARATION

Dans une cocotte en fonte, sur feu vif, faire dorer les morceaux d'agneau. Ajouter l'ail et éventuellement les godiveaux. Dorer un peu sans brûler l'ail.

Assaisonner et singer avec une belle cuillère de farine.

Ajouter les pommes de terre taillées en gros cube. Choisir des pommes de terre à chair ferme pour qu'elles tiennent à la cuisson.

Couvrir le tout de bouillon dégraissé, ajouter deux branches de thym et une feuille de laurier. Porter à frémissement et laisser mijoter tout doucement pendant 1h30.

LA BOUCHERIE TROLLIET
vous souhaite un très bon appétit !

Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3^{ème}
Tél. : 04 78 62 36 60

www.boucherie-trolliet.com