



Ragoût d'agneau aux patates

Une recette de famille que j'aime faire pour mes amis autour d'un petit verre !!!

Tu prends ta marmite de grand-mère en fonte, tu y mets un fond d'huile de pépins de raisin ou autres huiles délicates...saisi tes morceaux de ragoût et ajoute tes oignons coupés en rondelles.

Quand tout est bien doré tu y ajoutes tes carottes coupées en biseaux, tu couvres avec le vin blanc, le coulis de tomate, et le bouillon dilué dans de l'eau. Tu y ajoutes le piment à ton goût et en dernier les patates coupées en quartier...si tu aimes la couleur tu peux rajouter une lichette de concentré de tomates !

Moi qui vient du sud je ne peux pas empêcher ma main de saisir une branche de thym et de romarin pour agrémenter ce plat !!!

Le secret c'est de laisser mijoter à couvert et à feu doux pendant 3 [h] minimum...en touillant de temps en temps...prends tes maniques, pose ta marmite au centre de la table, appelle deux, trois bons vivants et rupe-moi ça illico !!!

Allez, bon app' !

Ingrédients : (pour 4-5 personnes)

- 2 [kg] de ragoût d'agneau
- 2 oignons
- 4 carottes
- 6 patates moyennes
- 3 [dl] de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes ou bœuf
- 1 petit piment rouge frais
- 2 tomates ou 2 [dl] de coulis de tomates
- Sel, poivre, herbes aromatiques

