



Ingrédients:

800 g d'agneau épaule  
2 oignons  
800 g de pommes de terre moyennes à chair ferme  
1 belle carotte  
2 petits navets  
10 cl de vin blanc  
120 cl de bouillon de bœuf  
huile + beurre

Épluchez la carotte et les navets, débitez la carotte en biseau, coupez l'oignon en grosses rondelles, coupez l'agneau en gros cubes

Dans un faitout faire fondre l'huile et le beurre mettre les oignons et l'agneau et faire dorer pendant 5 mn, lorsque l'ensemble est bien doré, deglacez avec le vin blanc puis ajoutez les carottes et les navets, mouillez avec le bouillon, salez, poivrez, et laissez cuire à feu doux et à couvert durant 50 mn, pendant ce temps, épluchez les pommes de terre et cuire à part puis les rajoutez 5 mn avant la fin de cuisson

J'ai servi avec des haricots plats cuit a la vapeur



Imprimer la recette