



Mes petits pois, carottes et fonds d'artichaut

Ingrédients:

- 500 g de viande de mouton
- 1 kg de petits pois
- 1 kg de fonds d'artichaut
- 2/3 carottes
- 2/3 pommes de terre
- 2 oignons
- 3 cas d'huile
- 1 cas de smen ou beurre
- poivre noir
- sel
- cannelle
- poivre rouge

Préparation :

Coupez la viande en morceaux.

Faites les revenir dans l'huile et le beurre avec les oignons mixés.

Assaisonnez de poivre noir, poivre rouge, cannelle et sel.

Couvrez d'eau et laissez cuire.

Entre-temps, nettoyez les légumes.

A mi-cuisson de la viande, ajoutez les petits pois (si c'est ceux en conserve alors les rajoutez 10 mn avant la fin en même temps que les pommes de terre), les carottes coupées en rondelles, les fonds d'artichaut (pareil que les petits pois).

Couvrez et laissez cuire.

10 mn avant la fin, ajoutez les pommes de terre coupées en 4 dans le sens de la longueur.

Terminez la cuisson.

Bon appétit !