

Ragoût de mouton aux poivrons



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 75 mn

A préparer de préférence la veille pour le lendemain, c'est encore meilleur. J'ai servi ce ragoût sur un lit de poivrons surmonté d'une écrasée de pommes de terre.

Ingrédients

- 1 kg de sauté de mouton
- 3 poivrons (vert, rouge et jaune)
- 1 cube de bouillon émietté
- 1 filet d'huile
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Détaillez la viande en gros morceaux.
- 2 Faites-les saisir dans une cocotte en fonte avec l'huile.
- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Lavez les poivrons et coupez-les en morceaux.
- 5 Epluchez l'oignon et émincez-le.
- 6 Déposez dans la cocotte les poivrons, l'oignon et le bouquet garni. Salez, poivrez et laissez colorer à feu doux.
- 7 Versez ensuite un peu d'eau et le cube émietté. Fermez la cocotte et laissez cuire 1 heure au four.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

