

## Hochepot (mouton aux légumes)



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Un plat mijoté familial qui est facile à faire.*

### Ingrédients

- 1 kg de collet - ou morceau de mouton
- 250 g de pommes de terre
- 250 g de carottes
- 250 g de navets
- 1 branche de céleri
- 1 cube de bouillon
- farine
- 50 g de matière grasse
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Déposez votre viande à dorer dans un autocuiseur avec la matière grasse. Saupoudrez-la de farine, mélangez doucement et laissez revenir l'ensemble avec les oignons émincés.
- 2 Épluchez, lavez, puis coupez les légumes en gros quartiers.
- 3 Lorsque la viande est bien dorée, ajoutez de l'eau, le cube, les quartiers de légumes et le bouquet garni. Assaisonnez à votre convenance et laissez cuire pendant 25 minutes.

Proposé par

**Le blog de Titanique**

Retrouvez Annick sur son [blog "Le blog de Titanique"](#)



Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

