

Ragoût d'agneau et ses légumes



Plat **Facile**

Préparation : 30 mn

Cuisson : 2 h

Aujourd'hui, je vous propose un savoureux ragoût d'agneau cuisiné avec de bons légumes.

Ingrédients

- 1 kg de viande d'agneau pour ragoût
- 6 carottes
- 6 navets
- 10 petites pommes de terre
- 2 chicons
- 2 tomates
- 1 poignée d'haricots verts
- 2 oignons verts
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 cs de beurre
- 1 cc de thym
- 1 feuille de laurier
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez et émincez l'oignon et les gousses d'ail. Nettoyez, lavez et coupez les légumes en gros morceaux.
- 2 Dans une sauteuse, faites fondre le beurre puis y faire rissoler les morceaux d'agneau. Ajoutez l'oignon et les gousses d'ail.
- 3 Ensuite ajoutez les légumes, le thym, le laurier, salez et poivrez et laissez mijoter pendant 2 h. Ajoutez les pommes de terre à mi-cuisson.
- 4 Servir bien chaud, parsemé d'un peu de persil. Ce plat peut être cuisiné le jour d'avant, il n'en sera que meilleur le lendemain ! Bon appétit.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

