

Irish Stew

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1,5 kg d'agneau
- 4 oignons
- 4 carottes
- 60 cl de bouillon de volailles
- 4 pommes de terre
- Beurre
- Persil
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper l'agneau en morceaux.
Veiller à ôter l'excédent de graisse.

Etape 2

Couper les carottes et les oignons en quartiers.
Ciseler la ciboulette.

Etape 3

Napper le fond d'une cocotte avec de l'huile d'olive.
Faire dorer les morceaux d'agneau de chaque côté.
Ajouter les oignons et les carottes, mélanger.

Etape 4

Ajouter le bouillon, saler, poivrer puis laisser mijoter environ 2 heures. Ajouter les pommes de terre à mi-cuisson.

Etape 5

Lorsque la viande est cuite, ajouter une noisette de beurre, le persil et la ciboulette.