

Recette du ragoût de mouton / rekipe ragoud kig-dañvad

6 à 8 personnes

Temps de cuisson : 4 à 5 heures

Ingrédients

1,5 de viande de mouton ou d'agneau

4 oignons, 5 échalotes, 3 gousses d'ail

500 g de carottes

2 kg de pommes de terre

100 g beurre demi-sel

Sel, poivre, thym, laurier

Huile

Dans une marmite en fonte, faire dorer la viande dans le beurre /ou l'huile.

Ajouter les échalotes et les oignons émincés.

Retirer la viande de la marmite et la réserver.

Couvrir le fond de la marmite de pommes de terre coupés en carré et remettre la viande.

Mettre l'ail, le thym et le laurier.

Saler et poivrer.

Ajouter les carottes puis recouvrir avec le reste de pommes de terre.

Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir les pommes de terre.

Fermer avec le couvercle.

Démarrer la cuisson plusieurs heures à feu doux. Traditionnellement la cuisson se fait à l'étouffée dans des mottes de terre.