



Ragoût d'agneau

Ingrédients :

- ◆ 1 kg de poitrine d'agneau
- ◆ 1 oignon 1 gousse d'ail
- ◆ 2 pommes de terre
- ◆ Feuilles de laurier, de marjolaine
- ◆ Huile Sel Poivre
- ◆ Concentré de tomate

Préparation :

Faire revenir l'oignon et l'ail finement hachés dans un peu d'huile puis ajouter une pincée de marjolaine et quelques feuilles de laurier.

Ajouter la viande découpée et la faire rissoler. Mouiller avec un verre d'eau chaude dans laquelle on aura délayé une cuillerée de concentré de tomate.

Saler et poivrer,. Couvrir et laisser cuire à feu doux.

Au bout de 1 heure environ, ajouter 2 pommes de terre épluchées et coupées en morceaux.

Prolonger la cuisson $\frac{1}{4}$ d'heure et toujours à feu doux.

Servir très chaud