

RAGOUT AGNEAU

Pour 4 personnes



*1,5 kg de pommes de terre
1 kg de collier+épaule d'agneau (Découpé)
2 oignons moyens finement découpés
1 grosse tomate découpée en lamelle
2 gousses d'ail finement découpées
1 feuille de laurier
2 branches de thym.
Sel, poivre ou paprika*

- 1. Faire dorer les morceaux d'agneau dans de l'huile d'olive avec les oignons découpés en petit dés.**
- 2. Couvrir d'eau, remuer pour détacher les sucs du fond de la cocotte. Ajouter tomate, ail, paprika ou poivre, thym, laurier, sel**
- 3. Faire cuire 30 minutes à la cocotte minute. (position 6)**
- 4. Attendre la tombée de pression.**
- 5. Ajouter les pommes de terres découpées en lamelles (ajouter de l'eau si nécessaire)**
- 6. Laisser cuire 20 minutes a la cocotte minute. (position 6)**
- 7. Attendre la tombée de pression, vérifier l'assaisonnement, sel et poivre ou paprika.**
- 8. Déguster**