



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Ragoût d'agneau aux carottes, poireau et champignons

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 h 00

Temps total : 2 h 15 mn

Pour 4 personnes :

- 1 kg de blanquette d'agneau coupée en cubes de 2,5cm
- 1 cuillère à soupe d'huile d'Olive
- 1 cuillère à café de cumin, 1 de paprika, 1 de cannelle
- 500 g de carottes moyennes, coupées en bâtonnets de 3cm
- 1 blanc de poireau, émincé en rondelles
- Quelques champignons de Paris bruns, coupés en quatre
- 1 oignon moyen, émincé
- 2 gousses d'ail entières
- 350 g de coulis de tomates
- 1 bouquet garni (Thym, laurier, persil, feuille de cannelle, 1 brin de céleri)
- 1 bière 2,5dl
- Sel, Poivre du moulin

Préparation

1. Émincer l'oignon, couper le poireau en rondelles, couper les carottes en tronçons. Puis couper les champignons bruns en quatre et éplucher les gousses d'ail, réserver. Faire revenir l'agneau dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saupoudrer la viande avec le cumin, le paprika, la cannelle.
2. Ajouter tous les légumes coupés, épluchés et émincés, à la viande, brasser. Ensuite ajouter le coulis de tomates et le bouquet garni.
3. Faire revenir 3-4 minutes à découvert, saler et poivrer. Ajouter la bière. Couvrir, laisser mijoter minimum 1 heure à feu doux. Brasser de temps en temps et rajouter un peu d'eau si nécessaire. Poursuivre la cuisson si possible, tout doucement encore 30 minutes à 1 heure.

Bon appétit