

Ragoût d'Agneau aux Chicons et aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	750 g
- CHICON(S)	600 g
- POMME(S) JONAGOLD	2
- CITRON(S)	le jus d'1
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- PERSIL	
- ECHALOTE(S)	1 belle
- BIÈRE BLONDE	33 cl Délirium Tremmens
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- THYM	2 c à café
- LAURIER	1 feuille
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	

Recette:

- Emincez l'échalote.
- Désossez et coupez la viande en dés.
- Faites chauffer une grande poêle (avec couvercle) avec du beurre et de l'huile. Faites-y revenir les dés d'agneau sur toutes les faces. Ajoutez ensuite l'échalote émincée et l'ail.
- Mouillez alors avec la bière et épicez avec le laurier, le thym et le poivre de Cayenne. Laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Pelez et coupez les pommes en dés. Arrosez-les avec le jus de citron.
- Nettoyez et coupez les chicons en tronçons de 3 cm. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez 1 c à soupe de sucre semoule pour couper l'amertume.
- Intégrez enfin les dés de pommes et les chicons cuits à la viande et laissez encore mijoter 15 minutes. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement puis liez la sauce avec le maïzéna.
- Au moment de servir, saupoudrez de persil.



Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre ou des pommes de terre natues.