

Ragoût d'Agneau Méridional

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Préparation en 2 jours !

Ingrédients:

- AGNEAU (gigot)	1kg de ragoût	- HUILE D'OLIVE	
- HARICOTS PRINCESSES	300g	- BEURRE DE CUISSON	
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1	- AIL EN POWDRE	1.5 c à café
- OIGNON(S)	1	- THYM	
- FARINE	1.5 c à soupe	- LAURIER	2 feuilles
- BOUILLON DE VIANDE	1 litre (2 cubes)	- SEL	
- PATES GRECQUES	250g	- POIVRE	
- TOMATES CONCASSÉES	400g		

Recette:

Le premier jour :

- Coupez l'agneau en morceaux comme des carbonades. Dans un sachet plastique, placez la farine et les morceaux de viande. Gonflez le sac, fermez-le et secouez pour fariner la viande sur toutes ces faces. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Coupez le poivron en dés.
- Dans une casserole avec couvercle pouvant aller au four, faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez alors la viande farinée avec un peu d'huile. Laissez rissoler sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Ajoutez ensuite les princesses et le poivron dans la casserole. Parsemez de thym, d'ail et ajoutez le laurier puis arrosez avec le bouillon de viande.
- Couvrez et glissez au four pour 45 minutes. Après ce temps, baissez le four à 170°C et poursuivez la cuisson encore 45 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir puis réservez au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain :

- Enlevez la graisse solidifiée sur le sommet du plat puis enfournez à 180°C pour 30 minutes à couvert.
- Après ce temps, incorporez le concassé de tomates avec les pâtes et replacez au four pour 30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Attention... ce plat se fait en 2 jours et demande beaucoup de temps de cuisson !

