

Bouillon de Légumes aux Basses-Côtes de d'Agneau

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h30

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| - POIREAUX ENTIERS | 5 |
| - CAROTTE(S) | 4-5 |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - HARICOTS BLANCS | 250g précuits |
| - AGNEAU | 6-8 basses-côtes |
| - BOUILLON DE VIANDE | 2,5 cubes |
| - EAU | 3-4 litres |
| - VERMICELLES (PÂTES) | 3 c à soupe (en option) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez les légumes et taillez-les : les carottes et oignons en rondelles, les poireaux en julienne et rincez les haricots.
- Dans une grande casserole, ajoutez de l'huile, chauffez légèrement puis ajoutez tous les légumes (sauf les haricots). Remuez quelques instants puis arrosez avec l'eau, ajoutez les cubes de bouillon et les basses-côtes d'agneau. Salez et poivrez. Portez à ébullition.
- Baissez ensuite le feu et laissez cuire 1 heure à couvert en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, ajoutez les haricots (et en option les vermicelles). Poursuivez la cuisson 10-15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud.

