

RAGOÛT D'AGNEAU AUX POIREAUX À LA CRÈME

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	1.2 kg en tranches	- FARINE	3 c à soupe
- POIREAUX ENTIERS	5	- BEURRE DE CUISSON	
- CAROTTE(S)	3	- VIN BLANC SEC	20 cl
- OIGNON(S)	2	- BOUILLON DE LEGUME	600 ml (1 cube)
- AIL EN POUDRE	1 c à café	- CREME FRAICHE	40 ml
- THYM	un peu	- SEL	
- ROMARIN	un peu	- POIVRE	
- LAURIER	2 feuilles	- PERSIL	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en demi-rondelles.
- Lavez et coupez en tronçons les poireaux.
- Emincez les oignons.
- Dans un sachet plastique, placez 2 c à soupe de farine, du sel et du poivre.
- Coupez la viande en morceaux (comme des carbonnades). Placez ces morceaux dans le sachet plastique, gonflez-le d'air puis secouez pour bien fariner toute la viande.
- Faites chauffer du beurre dans une grande cocotte. Faites-y dorer les morceaux d'agneau farinés.
- Lorsque ceux-ci sont bien dorés, ajoutez les oignons émincés. Laissez fondre 2 minutes en remuant. Ajoutez enfin la dernière c à soupe de farine.
- Mouillez directement avec le vin blanc et le bouillon. Ajoutez l'ail, les carottes et les poireaux. Epicez avec le thym, le romarin, le laurier, sel et poivre.
- Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 1 heure en remuant de temps en temps.
- Servez très chaud saupoudré de persil.

Accompagnement:

Servez avec du riz ou de la semoule voir même une petite croquette.

