

Irish stew d'agneau



Pour 6 à 8 personnes
Prévoir 1h30 à 1h45

6 à 8 beaux morceaux d'agneau (destinés à une cuisson longue, donc collier, épaule...)
une quinzaine d'oignons grelots frais (ou surgelés, 2 par personne)
2 grosses carottes à soupe (ou 1 par personne)
1 litre bouillon de mouton (ou de volaille, bien sûr !)
6 ou 8 grosses patates à soupe (ou plus selon leur taille)
1 grosse csoupe de farine
QS huile végétale neutre, sel, poivre blanc
1 csoupe thym frais (sinon sec !)
1 csoupe persil haché pour la déco

Préchauffer le four à 180°C (programme "tradition 190° de mon four")
Chauffer un peu d'huile dans une grande cocotte passant au four et possédant un couvercle
Placer les morceaux d'agneau et la farine assaisonnée d'une bonne pincée de sel et de poivre moulu dans un grand saladier et mélanger avec les doigts. Chaque morceau doit être intégralement fariné.
Quand l'huile est chaude, secouer un peu (à peine) les morceaux de viande au dessus du saladier avant de les mettre à dorer sur feu vif dans la cocotte. Procéder en plusieurs fois si nécessaire. Réserver la viande bien dorée dans un saladier propre.

En même temps, peler les carottes et les couper en 2 ou 3 gros tronçons.

Pour les oignons frais, les peler.

Peler les patates, les laisser entières sauf si elles sont vraiment trop grosses.

Mettre le bouillon à chauffer.

Placer les oignons et les carottes dans la cocotte, bien remuer à la cuiller en bois pour à la fois les dorer et gratter tous les sucs de cuisson bien accrochés au fond de la cocotte. Ajouter un peu de bouillon bouillant pour déglacer le fond de la cocotte, bien gratter à la cuiller en bois.

Remettre la viande dans la cocotte, ajouter le thym puis les patates et mouiller à hauteur de la viande.

Porter à ébullition, couvrir et enfourner pour 1 heure 15 minutes

A la sortie du four, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Si la sauce est trop claire, trop liquide à votre goût, vous pouvez l'épaissir à l'aide d'un beurre manié : mettre dans un bol 1 csoupe rase de farine et 15g de beurre et écraser à la fourchette pour mélanger intimement. Retirer viande et légumes de la cocotte, porter à nouveau à ébullition et ajouter en mélangeant au fouet le beurre manié ccafé par ccafé jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Servir très chaud et saupoudrer de persil finement ciselé.