

## Ragoût du Lancashire (Lancashire hotpot)



*adapté d'une recette sur le site web du magazine Good Food, "Lancashire Hotpot"*

Pour 4 personnes  
Prévoir 2 heures en tout

Pour cette recette, on est censé utiliser du "dripping", c'est à dire usuellement le gras rendu par le bacon cuit

100g de "dripping"... ou de beurre (! Remplacé par une quantité d'huile nettement inférieure )

900g d'agneau pour ragoût en gros morceaux (de l'épaule pour moi)

3 rognons d'agneau entiers préparés (j'en ai mis 4)

2 oignons moyens hachés

4 carottes moyennes pelées et coupées en rondelles pas trop trop fines

25g farine

2 ccafé sauce worcester (Lea & Perrins pour moi)

500ml bouillon d'agneau ou de volaille (bouillon de mouton en cube pour moi)

2 feuilles de laurier

900g patates, pelées et coupées en tranches fines (comme pour un gratin de pomme de terre)

Préchauffer le four à 160°C/140°C chaleur tournante/gaz 3.

Mettre un peu d'huile à chauffer dans une cocotte en fonte possédant un couvercle et y faire revenir les morceaux d'agneau. Procéder en plusieurs fois si nécessaire (il peut être nécessaire aussi de rajouter un peu d'huile) puis réserver dans un saladier. Une fois les morceaux de viande bien dorés et réservés, on refait pareil avec les rognons coupés en grosses bouchées. Quand ils sont dorés eux aussi, on les réserve dans le saladier avec la viande.

Remettre éventuellement un peu d'huile dans la cocotte puis y faire sauter sur feu vif les oignons et les carottes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saupoudrer de farine, mélanger et laisser cuire environ 2 minutes pour épaissir la farine puis ajouter la sauce worcester et le bouillon, porter à ébullition.

Ajouter encore la viande et les rognons ainsi que le laurier, mélanger et couper le feu sous la casserole. Disposer les patates en rondelles sur le dessus. Arroser d'un peu d'huile (au pschitt, sinon, un papier absorbant et un peu d'huile et le tour est joué ! ) saler poivrer. Couvrir puis placer dans le four pour environ 1 heure et demie : les patates doivent être cuites.

Ôter le couvercle, re-pschitter d'huile les patates (ou les caresser avec le sopalin imbibé d'huile) et ré-enfourner sans le couvercle, ou mieux encore passer sous le grill 5 à 8 minutes. J'ai choisi la version simple, sans passage au grill, il a fallu presque 20 minutes pour colorer mes patates.

Et voilà !