

L'Irish Stew

L'irish stew est une grande spécialité irlandaise à base de ragoût d'agneau (à défaut d'agneau, le mouton ou le bœuf font l'affaire), servi avec des pommes de terre et des carottes.

Traditionnellement servi dans les Irish Pub accompagné d'une pinte de stout irlandaise, l'Irish Stew est un plat aussi simple que savoureux...

Un plat phare de la gastronomie irlandaise

S'il y a bien un plat irlandais qu'il faut goûter, c'est l'irish stew ! Ce ragoût irlandais est un plat traditionnel très prisé de nos jours, et se sert dans la plupart des restos et Pubs d'Irlande (Il est d'ailleurs peu probable de croiser un Irish Pub qui ne le propose pas !).

La Recette de l'Irish Stew

Ingrédients :

1.5 Kg de collier et côtes d'agneau
1 Kg de pommes de terre
500 g d'oignons
25 g de persil
du thym
du sel
du poivre

Préparation :

Remplissez une casserole d'eau et déposez-y l'agneau. Salez, poivrez et portez à ébullition.

Puis laissez cuire à feu moyen pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, épluchez et coupez en rondelles les pommes de terre.

Faites de même avec les oignons.

Retirez la viande et coupez-la en morceaux.

Réservez la viande et laissez reposer le bouillon.

Préchauffez votre four thermostat 4-5 (130°C-150°C).

Étalez une couche de pommes de terre dans une cocotte allant au four.

Parsemez-les de persil et de thym.

Déposez ensuite une couche de viande et enfin une couche d'oignons.

Salez, poivrez.

Continuez dans cet ordre en utilisant un peu de tous les ingrédients à chaque fois.

Terminez par une couche de pommes de terre.

Retirez la graisse à la surface du bouillon et versez le dans la préparation.

Couvrez d'aluminium puis déposez le couvercle de la cocotte.

Enfournez environ 1h20.

A servir très chaud !

Source :