

# Ragoût de Mouton Traditionnel

---

## Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 2 heures 30 minutes
- Portions : 4 à 6 personnes
- Difficulté : Facile

## Ingrédients

- 1 kg d'épaule de mouton coupée en cubes
- 3 carottes coupées en rondelles
- 2 oignons jaunes émincés
- 3 gousses d'ail hachées
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 50 cl de bouillon de légumes ou d'eau
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et faites dorer les morceaux de mouton sur toutes les faces.
- Ajoutez les oignons et l'ail, puis faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Incorporez le concentré de tomate, mélangez bien, puis versez le bouillon à hauteur.
- Ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure 30.
- Ajoutez les carottes et les pommes de terre coupées en morceaux.
- Poursuivez la cuisson pendant 1 heure supplémentaire jusqu'à ce que la viande soit tendre et les légumes fondants.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

## Conseils du chef

- Pour une sauce plus onctueuse, vous pouvez singer la viande (saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine) avant d'ajouter le bouillon.
- Ce plat est idéalement préparé la veille, car il est encore meilleur réchauffé.
- Servez avec une tranche de pain de campagne grillée frottée à l'ail.