

recette écomiam

RAGOÛT FRANÇAIS



4 pers.



15 min



2 h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 600 g de sauté d'agneau décongelé
- 500 g d'oignons blancs émincés surgelés
- 500 g de carottes en rondelles surgelées
- 500 g de pommes de terre décongelées

Épicerie / Marché

- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 càs* de persil plat et ciboulette (également disponible chez écomiam)
- 2 cl d'huile d'olive
- Sauce Worcestershire
- 15 g de beurre (également disponible chez écomiam)

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Dans une cocotte, ajoutez de l'huile et faites dorer les morceaux de viande.
- Versez les oignons et les carottes, le bouillon de volaille, salez et poivrez.
- Laissez cuire au four pendant 2 h.
- Ajoutez les pommes de terre 10 min avant la fin de la cuisson.
- Quand la viande est cuite, versez le jus de cuisson dans une casserole, dégraissez-le quand il est un peu refroidi puis reversez dans la cocotte avec beurre, persil et ciboulette.
- Réchauffez et servez. Vous pouvez déguster votre ragoût accompagné de la sauce Worcestershire.

Bon appétit!

*cuillère à soupe