Ragoût du Pasteur

Papaz Yahnisi

500 gr d'agneau désossée
500 gr d'échalotes (petit oignon)
2 tasses d'eau
1 tasse de café d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de piment
½ tasse de vinaigre
1 cuillère à café de thym

Mettez de l'huile dans une casserole, puis rajoutez la viande d'agneau.
Laissez cuire jusqu'à l'absorbation de l'eau de viande.
Rajoutez dessus, les échalotes épluché.
Quand les oignons sont cuit, rajoutez tous les ingrédients, le vinaigre y compris, sauf le thym.
Rajoutez 2 verres d'eau et laissez bouillir pendant 15 minutes.
Rajoutez du thym avant de retirer du four, puis retirez du four.
Servez chaud.

N-B : Rajouter du vinaigre dans les plats de viande, permet d'augmenter le goût du plat.