



Ragout De Kork

Kork Yahnisi



1 kg de viande de mouton désossée
1 oignon
4 gousses d'ail
2 pommes de terre moyennes
1 carotte moyenne
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de sel
1,5 tasses d'eau

- # Hachez finement les oignons et les ails. Épluchez les pommes de terre puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans un plat de cuisson creux et à couverture, les oignons et les ails. Placez la moitié de ma viande. Laissez la moitié des carottes et des pommes de terre dessus.
- # Rajoutez les ingrédients étage par étage. Rajoutez tout au dessus, le sel et du thym. Versez du vinaigre et de l'eau.
- # Fermez le plat. Placez au four préchauffé à 200 degrés.
- # Puis baissez la température du four à 150 degrés. Laissez cuire encore 1,5-2 heure.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Kork en Irlande. Dans la recette originale, on utilise le cou du mouton pour préparer.