



## 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.