

# Max & VÉNUS

## Irish Stew

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de collier d'agneau désossé
- 2 oignons épluchés et émincés
- 2 carottes épluchées et coupées en morceaux
- ½ céleri rave coupés en morceaux
- 8 mini carottes
- 1 feuille de laurier
- 2 branches de thym
- 3 gousses d'ail
- 1 litre de fond brun
- 500 gr de pommes de terre
- Huile d'olive
- 50 gr de beurre
- Sel
- Poivre noir du moulin

### La préparation

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Débitez le collier d'agneau en morceaux et assaisonnez-les de sel et poivre. Faites-les rissoler à la poêle sur les deux faces dans de l'huile d'olive ;

3. Dans une cocotte pouvant passer au four, faites suer les oignons dans de l'huile et lorsqu'ils sont bien tendres, ajoutez les carottes, le céleri, la gousse d'ail éclatée, le thym et le laurier ;
4. Faites réduire d'1/4 le fond brun et ajoutez-le à l'agneau. Incorporez le tout avec les sucs de cuisson dans la cocotte avec les légumes et enfournez 1H30 ;
5. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en fines rondelles et déposez-le sur une plaque allant au four. Ajoutez-y un peu de thym, 2 gousses d'ail éclatées et badigeonnez-les de beurre. Enfourez jusqu'à ce qu'elles soient cuites ;
6. Faites cuire al dente les mini carottes à l'eau salée ;
7. Une fois la viande cuite, sortez-la du four et déposez dans une cocotte individuelle, garnissez de mini carottes, des légumes et de jus de cuisson ;
8. Couvrez la viande avec les pommes de terre en rosace et enfourez quelques minutes.

***Bon appétit***