



RAGOÛT D'AGNEAU À L'ANETH

Portions: 6 personnes

Ingrédients

1 kg de morceaux d'agneau pour ragoût
1 carotte
1 panais
1 oignon
50 g de chou-rave
5 grains de poivre blanc
1 feuille de laurier
1 botte d'aneth
sel et poivre moulu
3 cuillères à soupe de beurre
3 cuillères à soupe de farine
1/2 dl de crème (légère ou non)
2 cuillères à café de sucre
2 cuillères à café de vinaigre

Voici comment vous y prendre:

1. Nettoyez, épluchez et coupez votre carotte, le panais, l'oignon et le chou-rave en petits morceaux. Placez-les dans une casserole d'eau froide avec la viande, la feuille de laurier, les grains de poivre blanc et la moitié des tiges d'aneth. Conservez et hachez les feuilles d'aneth pour la sauce. Faites cuire pendant 1 heure et demie.
2. Retirez la viande et passez le bouillon. Faites fondre le beurre dans une casserole, retirez du feu et incorporez la farine. Replacez la casserole sur le feu et diluez avec le bouillon petit à petit. Ajoutez le sucre, le vinaigre et le reste des tiges d'aneth, salez et poivrez. Ajoutez la crème et l'aneth haché.
3. Remettre la viande dans le ragoût et réchauffez avant de servir.

