

GOULASH D'AGNEAU



Personnes : **4**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **55 min**

Repos : **0 min**

800 g d'épaule d'agneau

4 oignons

4 tomates

1 c. à soupe de grains
de poivre noir

1 c. à soupe de paprika

$\frac{1}{2}$ cube de concentré de
bouillon de bœuf

Sel

1. Coupez la viande en 12 morceaux et dégraissez-la très soigneusement.
2. Pelez-les oignons, émincez-les en rondelles.
3. Ebouillantez les tomates, pelez-les, coupez-les en quatre et épépinez-les.
4. Délayer le cube de concentré dans 25 cl d'eau chaude.
5. Faites chauffer l'huile dans une cocotte à feu moyen, après en avoir ôté l'excédent avec du papier absorbant. Faites-y dorer la viande en la remuant.
6. Ajouter le bouillon de bœuf, les oignons, les tomates, les grains de poivre et un peu de sel. Fermez la cocotte et laissez cuire 50 min, toujours sur le feu moyen. Ouvrez la cocotte et saupoudrez le paprika. Mélangez et servez.

Pour finir... ce plat s'accommodera fort bien de pommes de terre cuites à la vapeur ou pour plus de légèreté, de haricots verts au naturel.

BOUCHERIE STB

Ghislain et Caroline GUILLEMIN

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79



