

# CUISINE DES GONES



## RAGÔT D'AGNEAU LYONNAIS

Ingrédients : Pour 5 personnes

Temps Total : 1h10

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

1 kg d'agneau coupé en dés

1 gousse d'ail

Beurre

1 bouquet garni

5 carottes

1 oignon émincé

Poivre

5 pommes de terre

Sel

Préparation:

Faire revenir l'oignon dans un peu de beurre dans une cocotte.

Ajouter l'agneau coupé en dé,  
saisir quelques minutes sur toutes les faces.

Rajouter les pommes de terres coupées en quartiers  
et les carottes en rondelles,  
l'ail et le bouquet garni.

Saler et poivrer.

Couvrir d'eau à hauteur,  
laisser cuire 40 min en rajoutant de l'eau si nécessaire de temps en temps,