

## Ragoût d'agneau à la bière rousse



Temps total : **1 heure**

Portions **6 portions**

1. 500 ml (2 tasses) de carottes miniatures
2. 500 ml (2 tasses) de poireaux coupés en rondelles
3. 60 ml (1/4 tasse) de pâte de tomates
4. 325 ml (1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
5. 1 bouteille (341 ml) de bière rousse
6. 750 g (1 1/2 lb) de cubes d'épaule d'agneau parés
7. 3 gousses d'ail
8. 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive Compliments
9. 1 feuille de laurier
10. Au goût, sel et poivre
11. 15 ml (1 c. à soupe) origan frais haché finement
12. 15 ml (1 c. à soupe) menthe fraîche haché finement

## Méthode

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen-vif, ajouter l'ail et cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit doré.
2. Ajouter les cubes d'agneau et cuire de tous les côtés. Incorporer la bière, le bouillon de poulet, la pâte de tomates et racler le fond de la casserole pour en détacher toutes les particules. Ajouter les poireaux, les carottes et la feuille de laurier, et porter à ébullition.
3. Couvrir et baisser le feu à moyen-doux. Cuire pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Ajouter les haricots verts et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais légèrement croquants.

4. Saler et poivrer au goût. Ajouter l'origan et la menthe, mélanger. Accompagner d'une purée de pommes de terre et de céleri-rave.

**Variante** : Pour ajouter une note indienne, remplacer l'origan par du garam masala. Remplacer le poireau par de l'oignon, la bière par du bouillon de poulet et les haricots par des pois chiches en conserve.