

*Ragoût d'agneau
Berrichon de l'Indre
et de haricots barangeonniers*





urgc

UNION POUR LES RESSOURCES
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



CPI
BUSSIÈRE



Ragoût d'agneau Berrichon de l'Indre et de haricots barangeonniers



pour 2 personnes :

- 300 g de poitrine d'agneau Berrichon de l'Indre (ou de collier)
- 4 petites échalotes
- une gousse d'ail
- un bocal de tomates concassées (ou des tomates fraîches en saison)
- 200 g de haricots barangeonniers trempés une nuit dans l'eau
- 3 branches de thym
- une branche de sarriette
- une feuille de laurier
- une tige d'oignon frais

Faites chauffer un peu d'huile dans une cocotte, puis ajoutez-y la poitrine d'agneau coupée en gros morceaux. Faites-la revenir quelques instants. Quand elle est bien grillée, ajoutez l'échalote et l'ail. Mélangez pendant deux à trois minutes, puis ajoutez la tomate, les herbes aromatiques et les haricots. Couvrez d'eau à hauteur. Laissez cuire à feu très doux ou dans un four à 150 °C, pendant 1h30 à 2h. Surveillez régulièrement au cours de la cuisson, et ajoutez un peu d'eau si le niveau baisse.

Servez avec un peu d'oignon frais ciselé et quelques feuilles de thym frais.