

## Le mouton aux légumes ou «Irish stew»

pour 4 personnes

*1 oignon moyen; 2 gousses d'ail;  
300 g de carottes; 400 g de chou  
frisé; 800 g de ragoût de mouton;  
400 g de pommes de terre; 2 cuille-  
rées à thé de sel; 1 prise de poivre;  
une prise de cumin; 4 dl d'eau  
chaude.*

1. Peler l'oignon et les gousses d'ail. Hacher finement l'oignon et piler les gousses d'ail avec un peu de sel. Laver tous les légumes. Peler les carottes et les couper en rondelles. Couper le chou en morceaux de 3 cm. Disposer dans un plat à four par couches, la viande, l'oignon, l'ail, les légumes et les saupoudrer avec les assaisonnements. Arroser avec l'eau. Laisser cuire au four doucement et à couvert durant 1 h. 30.

2. Pendant ce temps, laver les pommes de terre, les peler et les

couper en tranches d'un demi-cm d'épaisseur. Les ajouter au plat durant les 10 dernières minutes de cuisson. Eviter de trop remuer pendant la cuisson. Servir le plat tel quel en enlevant l'eau qu'il pourrait y avoir en surplus.