

Haricot de mouton aux haricots

Pour 4 personnes.

1 kg de collier de mouton, 3 c à soupe de farine, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de concentré de tomate, sel, poivre, 1 bouquet garni.
1 livre d'oignons, 1 livre de carottes, 1 pincée de sucre.
1 livre de haricots blancs.

Faire revenir la viande de mouton coupée en morceaux dans la graisse chaude; lorsque la viande a pris couleur, saupoudrer avec 3 c à soupe de farine, laisser roussir.

Ajouter une gousse d'ail écrasée, couvrir avec de l'eau dans laquelle on aura délayé une c à soupe de concentré de tomate, saler, poivrer, bouquet garni. Laisser cuire à feu doux pendant 1 heure.

D'autre part, faire revenir à la poêle une livre d'oignons et de carottes. Leur laisser prendre couleur et ajouter une pincée de sucre pour donner un léger goût de caramel. Les ajouter au ragoût et laisser encore mijoter pendant 3/4 d'heure.

Faire cuire à part les haricots blancs qu'on ajoutera (après les avoir fait égoutter) au ragoût quelques minutes avant de servir, pour leur faire prendre goût.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.