

## Ragoût de mouton à la marocaine

Préparation : 30 minutes. Cuisson : 1 heure 30 environ.

Pour 6 personnes.

800 g d'épaule de mouton désossée; 2 branchettes de thym; 1 feuille de laurier; 1 gousse d'ail; 1 oignon; 1 petit piment rouge (frais ou en conserve); 1 pinée de gingembre; 20 g de beurre; 2 c à soupe d'huile d'olives; 1 c à café de féculé; sel fin; poivre.

Pour la garniture : environ 1 kg 500 de pommes de terre; 50 g de beurre; 1 petit bouquet de persil.

Découper la viande de mouton désossée en petits morceaux réguliers; éplucher l'ail et l'oignon; hacher l'ail et couper l'oignon en lamelles; couper le petit piment en deux.

Mettre la viande dans une cocotte; ajouter les aromates : thym, laurier, ail, oignon, piment, gingembre, un peu de sel et de poivre; couvrir juste d'eau, puis faire cuire, sur feu doux et à couvert, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre; les laver; les couper en morceaux et les faire cuire à la vapeur.

Lorsque la viande de mouton est cuite à point, la retirer de la cocotte, à l'aide d'une écumoire, en l'égouttant au maximum; passer le jus de cuisson à travers un chinois (passoire très fine), puis le faire réduire (évaporer) à ébullition douce jusqu'à ce qu'on obtienne un décilitre et demi environ de liquide.

Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle; y jeter les morceaux de mouton; les laisser dorer sur toutes les faces.

Faire chauffer un grand plat de service creux; y dresser les morceaux de mouton bien rissolés.

Délayer rapidement la féculé avec un peu de jus de cuisson réduit du mouton, puis verser ce mélange ainsi que le reste de la réduction dans la poêle; remuer vivement, à la cuillère de bois et sur feu vif, pour bien lier cette sauce; vérifier et rectifier l'assaisonnement si cela est nécessaire; verser la sauce sur les morceaux de mouton.

8Lorsque les pommes de terre sont cuites à point, les verser dans un légumier et leur ajouter le beurre.

Rincer et éponger le persil; le hacher finement; saupoudrer copieusement les pommes de terre avec ce hachis.

Présenter le ragoût de mouton et les pommes de terre vapeur, très chauds.

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.