

Tagine de mouton

Pour 6 personnes.

800 à 900 g d'épaule de mouton, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre, poivre de Cayenne, 4 oignons, 4 navets, 4 carottes, 4 tomates, 250 g de raisins secs.

Couper le mouton en gros cubes. Les faire revenir dans l'huile.

Eplucher les légumes, les couper en morceaux, les joindre à la viande. Assaisonner. Mouiller au besoin de 1 c à soupe d'eau, mais il est préférable de laisser la viande et les légumes cuire dans leur jus. Couvrir et laisser mijoter à tout petit feu pendant 1 heure. Ajouter les raisins gonflés à l'eau tiède. Laisser cuire 1 heure encore.

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.