

# Ragoût d'agneau aux raisins



**Pour 6 à 7 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 120 min**

## **Ingrédients**

- 1,5 kg de ragoût d'agneau
- 5 dl de vin rouge
- 1 oignon piqué
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 120 g de raisins secs
- 1 cuill. à soupe de farine
- un peu d'huile pour rôtir
- sel et poivre

## **Préparation**

Rissoler les morceaux de viande bien colorés dans l'huile chaude. Saler et poivrer.

Saupoudrer de farine et faire revenir encore un peu.

Jeter l'huile restante et déglacer avec le vin rouge.

Ajouter le bouquet garni, l'oignon et les gousses d'ail. Laisser cuire doucement pendant 1 heure.

Rectifier l'assaisonnement, ajouter les raisins secs et laisser mijoter encore 1 heure.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.