

Ragoût d'agneau aux raisins



Préparation : 120 min

Ingrédients

- 1, 5 kg de ragoût d'agneau
- 5dl de vin rouge
- 1 oignon piqué
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 120g de raisins secs
- 1 c. à s. 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 poivre. Saupoudrer de farine et faire revenir encore en 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 1 h. Rectifier l'assaisonnement, ajouter les raisins secs et laisser mijoter encore 1h.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.