

**COCOTTE D'AGNEAU CUITE AU FOUR
(Recette Anglaise : Lancashire hot pot)**



1 c. à soupe d'huile d'olive
500 g d'agneau découpé en cubes
2 c. à soupe de farine
1 gros oignon coupé en tranches
2 carottes moyennes coupées en petits morceaux
300 ml de bouillon de volaille
1 c. à soupe de sauce worcestershire
1 branche de thym
600 g de bonnes pommes de terre beurre

Préchauffer le four à 190 degrés.

Chauffer l'huile d'olive dans une large poêle.

Saupoudrer la viande avec la farine et faire dorer les morceaux d'agneau.

Ajouter l'oignon et les carottes et les faire cuire 5 minutes. Ajouter le bouillon de volaille.

Ajouter la sauce worcestershire et le thym.

Assaisonner et ramener à température.

Couper les pommes de terre en tranches fines et en mettre la moitié dans une cocotte allant au four.

Recouvrir avec la préparatio

Couvrir et cuire 30 minutes puis enlever le couvercle et cuire 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :