

[Plats/Ragoût de mouton aux haricots blancs](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
15 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

400 g de mouton

500 g de haricot blancs Léguste

2 tomates

1 carotte

3 gousses d'ail

2 oignons piqués de 1 clou de girofle chacun

1 cuillère à soupe de farine

50 cl de bouillon de légumes

2 branches de thym

2 feuilles de laurier

30 g de margarine Fleurial

3 cuillères à soupe d'huile Elio

Poivre

Préparation

La veille, faites tremper les haricots Léguste dans un grand volume d'eau froide.

Le lendemain, égouttez les haricots. Mettez-les dans une grande casserole avec les tomates coupées en quartiers, les oignons, 1 branche de thym et une feuille de laurier. Couvrez d'eau froide et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez cuire 1 h à feu moyen, salez et poivrez à mi-cuisson.

Pendant ce temps, découpez la viande en morceaux. Faites chauffer une cocotte avec la margarine Fleurial et l'huile Elio. Faites-y dorer les morceaux de viande sur toutes les faces.

Retirez-les de la cocotte et réservez à part.

Jetez la moitié du gras de cuisson et remettez la viande dans la cocotte.

Saupoudrez de farine, remuez à la cuillère en bois et laissez blondir.

Versez le bouillon, salez, poivrez et mélangez.

Pelez et coupez la carotte en rondelles et l'ail en morceaux. Ajoutez-les dans la cocotte ainsi que le thym et le laurier. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter 1 h à feu moyen.

Egouttez les haricots, ils doivent être encore un peu fermes. Ajoutez-les dans la cocotte avec la viande.

Poursuivez la cuisson pendant 1 h.

Servez bien chaud, avec la sauce de cuisson réduite à part.