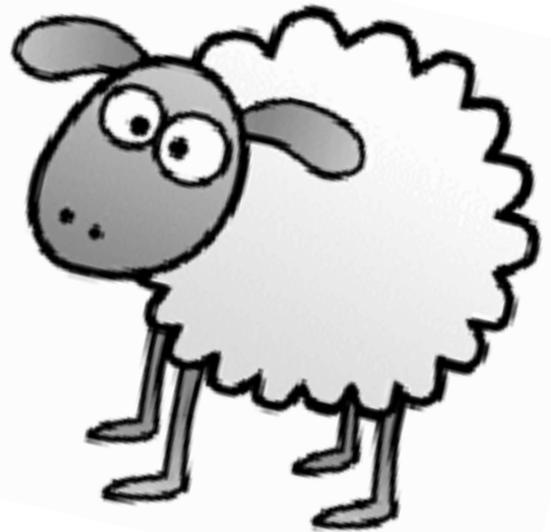


Ragoût d'agneau



3 livres d'agneau, coupé en morceaux, le surplus de gras enlevé

1 livre de champignons, coupés en quartiers

12 gousses d'ail, pelées

4 grosses tomates, blanchies, pelées, hachées

4 carottes, hachées

4 petits oignons, pelés

2 cuillères à café d'origan

2 cuillères à café d'huile végétale

2 cuillères à soupe de pâte de tomate

2 cuillères à soupe de persil frais haché

1 1/2 tasse d'eau ou plus si nécessaire

Sel et poivre au goût

:

Sélectionnez l'option Sauté. Ajouter l'huile et l'agneau dans la casserole et faire cuire jusqu'à ce que l'agneau soit bruni de tous les côtés.

Ajouter l'ail entier et les oignons, les tomates et la pâte de tomates. Bien mélanger. »

Ajouter de l'eau, des carottes et des champignons.
Bien mélanger.

Cuire 55 m. sur MANUAL. Cuire 75 m. pour une viande qui se détache de l'os.

Jetez l'oignon et l'ail. Retirez la viande de la cuisinière et placez-la de côté.

Lorsqu'il est assez froid pour être manipulé, retirez la viande de l'os si vous le souhaitez.

Placez-le dans l'instant pot. Laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce soit épaissie.

Goûter et ajuster les assaisonnements si nécessaire. Servir sur des pâtes.



Traduit de :

**Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001
Instant Pot Recipes For You**

L