



Published on *SIPLARC* (<https://www.siplarc.fr>)

[Accueil](#) > [l'Irish Stew ou ragoût irlandais](#)



**Temps nécessaire :** 120 min

**Difficulté :** [Normal](#) <sup>[1]</sup>

**Coût :** [Abordable](#) <sup>[2]</sup>

**Préparation :**

1. Remplissez une casserole d'eau et déposez-y l'agneau. Salez, poivrez et portez à ébullition.
2. Puis laissez cuire à feu moyen pendant environ 30 minutes.
3. Pendant ce temps, épluchez et coupez en rondelles les pommes de terre.
4. Faites de même avec les oignons.
5. Retirez la viande et coupez-la en morceaux.
6. Réservez la viande et laissez reposer le bouillon.
7. Préchauffez votre four thermostat 4-5 (130°C-150°C).
8. Etalez une couche de pommes de terre dans une cocotte allant au four.
9. Parsemez-les de persil et de thym.
10. Déposez ensuite une couche de viande et enfin une couche d'oignons.
11. Salez, poivrez.
12. Continuez dans cet ordre en utilisant un peu de tous les ingrédients à chaque fois.
13. Terminez par une couche de pommes de terre.
14. Retirez la graisse à la surface du bouillon et versez le dans la préparation.
15. Couvrez d'aluminium puis déposez le couvercle de la cocotte.
16. Enfournez environ 1h20.
17. A servir très chaud !

## Ingrédients :

### Pour 8 personnes

- 1.5 Kg de collier et côtes d'agneau
- 1 Kg de pommes de terre
- 500 g d'oignons
- 25 g de persil
- du thym
- du sel
- du poivre

## Le p'tit dico du frigo :

L'Irish stew est une grande spécialité irlandaise à base de ragoût d'agneau (à défaut d'agneau, le mouton ou le bœuf font l'affaire), servi avec des pommes de terre et des carottes. Traditionnellement servi dans les Irish Pub accompagné d'une pinte de stout irlandaise, l'Irish Stew est un plat aussi simple que savoureux.

**Source URL:** <https://www.siplarc.fr/recette/lirish-stew-ou-ragout-irlandais>

### Liens

[1] <https://www.siplarc.fr/difficulte-recette/normal>

[2] <https://www.siplarc.fr/cout-recette/abordable>