

Casserole d'agneau à la moutarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 40 min

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|--------------|
| - AGNEAU | 750g désossé |
| - FARINE | 1/2 tasse |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - OIGNON(S) BLANC(S) | 16 petits |
| - VIN BLANC SEC | 300 ml |
| - BOUILLON DE POULE | 200 ml |
| - MOUTARDE | 2 c à soupe |
| - THYM | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dégraissez et désossez l'agneau. Découpez des dés de 2 cm de côté. Farinez ces morceaux d'agneau à l'aide d'un sachet plastique.
- Dans une poêle avec couvercle, chauffez l'huile. Faites y rissoler les morceaux de viande à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Salez et poivrez légèrement.
- Ajoutez ensuite les oignons, le vin, le bouillon, la moutarde et le thym. Amenez à ébullition puis laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 1 heure en remuant de temps en temps.
- Otez le couvercle et laissez encore mijoter 20 minutes.
- Servez avec des pâtes.

