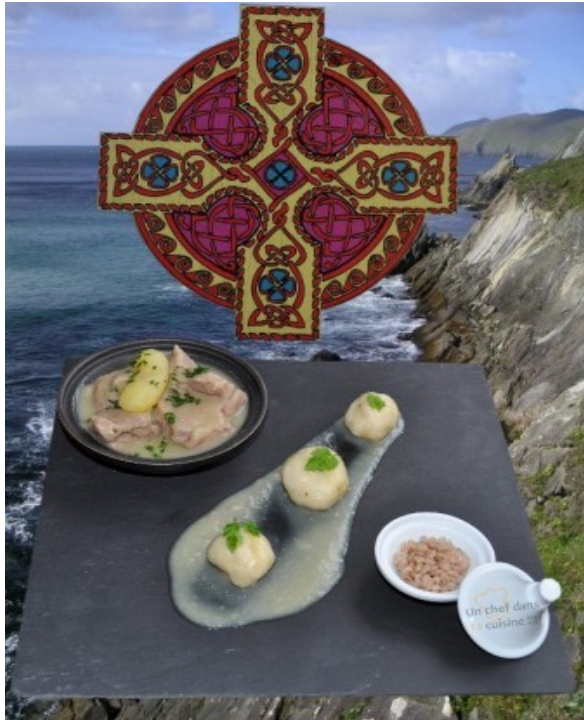


Irish-Stew à ma façon



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

900 g de pommes de terre
4 oignons
4 blancs de poireaux
1 bouquet garni
800 g d'épaule d'agneau ou mouton
1 boîte de suet
100 g de farine
1/2 càc de levure
60 g de graines d'orge
30 g de beurre
sel & poivre du moulin

Couper la viande en morceaux de 50 g environ, la blanchir pendant 2 à 3 mn, rafraîchir, égoutter, réserver.

Dans une marmite suer au beurre sans coloration, le blanc de poireau émincé, ajouter les oignons émincés, mouiller avec 1,5 L d'eau froide. Incorporer 500 g pommes de terre coupées en rondelles, saler & poivrer, cuire à couvert pendant 20 minutes.

Passer au mixer plongeant puis au chinois pour obtenir une sorte de purée liquide, ajouter les morceaux d'agneau; le bouquet garni et cuire à couvert à petite ébullition pendant 60 minutes. pendant la cuisson, cuire les graines d'orge à l'eau bouillante salée, pendant 30 minutes, égoutter et lier avec une noix de beurre, rectifier l'assaisonnement, réserver.

Préparer avec le suet, les boulettes de dumplings. Malaxer du bout des doigts 50 g de suet avec la farine, la levure et 5 càs d'eau, saler & poivrer; faire un boudin et couper 8 tranches, se fariner les mains et faire de petites boulettes. Tourner à l'anglaise le restant de pommes de terre. Ajouter les pommes de terre et le dumplings au ragoût et cuire pendant 20 minutes, rectifier l'assaisonnement.