IRISH STEW *(Ragoût Irlandais)*

Cette recette d'Irish Stew est toute simple : nous avons cherché à retrouver le goût de ceux dégustés là-bas. Pas de proportions, c'est à vous de choisir, en fonction de vos goûts et du nombre d'estomacs qui seront autour de la table.

Il vous faut : de l'agneau (mais on peut aussi choisir du mouton ou du boeuf), des oignons, une gousse d'ail, des carottes, des pommes de terre et du thym. Certains y mettent aussi des navets ou encore d'autres légumes ou herbes, à chacun sa version.

Commencer par faire revenir la gousse d'ail dans un peu d'huile, puis les oignons et la viande découpée en morceaux d'une bouchée. Ajouter les carottes en rondelles et le thym, recouvrir de bouillon ou d'eau, assaisonner et laisser mijoter environ 30 minutes.

Ajouter ensuite les pommes de terres coupées en morceaux assez gros, rajouter du liquide et laissez à nouveau mijoter pour une bonne heure.

Quant la viande se défait facilement, c'est prêt ! Les carottes sont tendres et les pommes de terre se sont liées au bouillon qui a épaissi. Surtout, l'Irish Stew ne doit pas être sec, il ressemble même parfois presque à une soupe !

Une belle tartine beurrée, **une pinte de Guinness** et... Bon Appétit !