

Haricot de mouton tradition

Ingrédients pour 6 à 8 personnes cuisson 2 h :

- 1 épaule d'agneau coupée en morceaux
- 800 g de collier d'agneau
- 1 kg de haricots secs, lingots ou tarbais
- 4 c à s d'huile
- 40 g de beurre
- 1 c à s de sucre en poudre
- 40 g de farine
- 2 c à s de concentré de tomates
- 1 tomate
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 carotte, 1 bouquet garni
- 2 litres de bouillon de volaille
- Sel, poivre en grains

Mettre les haricots secs dans un faitout rempli d'eau, porter à ébullition et laisser frémir 15 min.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande cocotte, faire revenir la viande sur toutes les faces, puis ajouter le sucre pour faire caraméliser.

Saupoudrer la viande farine, puis remuer pour que tous les morceaux soient bien enrobés.

Ajouter la tomate coupée en 4, le concentré de tomates, la carotte en tronçons, l'oignon, le bouquet garni et du poivre.

Mouiller avec le bouillon. Couvrir et laisser cuire de 1 h 30 à 2 heures sur feu doux, en ajoutant un peu d'eau si besoin. Saler en fin de cuisson.