

Sandrabel



1 épaule d'agneau
1 gros oignon
1 gousse d'ail
2 branches de menthe
Sel poivre
1cs de cumin
900,ml de bouillon de boeuf
1 verre de vin blanc
1kg de navets jaune
500g de pomme de terre
Épluchez l'oignon et l'ail,
Coupez en gros morceaux l'épaule
Dorez les morceaux de viande
dans une cocotte avec un peu
d'huile, réservez
Dans la même cocotte, faites
revenir l'oignon
Y ajouter l'ail ,le cumin ,sel poivre
,2 branches de menthe .
Remettez la viande,et mouillez
avec le bouillon (500ml) et le vin
blanc, couvrir et laisser mijoter
45min .
Épluchez et couper en morceaux
les navets et les pommes de terre
,ajouter les et compléter par
400ml de bouillon
Couvrir pour 30min

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr