



Ragoût de chou blanc à l'agneau

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	Combair HSE à partir de 2015

Préparation

- 1 l de bouillon
- 500 g de ragoût d'agneau, découpé en dés
- 500 g de pommes de terre
- 1 de chou blanc, de petite taille
- ½ cc de cumin
- 1 feuille de laurier
- Sel
- Poivre

Eplucher les pommes de terre et les tailler en dés de 2 cm d'épaisseur. Découper le chou en gros dés de 3 cm. Placer tous les ingrédients dans le plat en porcelaine, saler et poivrer. Enfournier le plat en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 160 °C pendant 2 h

- ½ bouquet de persil
- Sel
- Poivre

Hacher finement le persil. Sortir le ragoût de l'espace de cuisson. Saupoudrer de persil, mélanger et assaisonner de sel et de poivre.

Accessoires

- Plat en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm
- Grille

