Ragoût de chou blanc à l'agneau

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	2 h
Portions	4
Appareil	Combair SE 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. Enfourner 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

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019