



## **RECETTE DU HARICOT DE MOUTON**

### **RAGOUT DE MOUTON**

**Le Mesnagier de Paris**

1 épaule de mouton - 2 oignons moyens  
250 g poitrine fraîche - 50cl bouillon bœuf  
4 feuilles de sauge - ½ bouquet de persil - feuilles d'hysope  
½ cuiller à c muscade en poudre - sel

**Couper la viande de mouton en petits morceaux.**

**Faire pocher pendant 10 minutes.**

**Faire cuire les oignons doucement dans un peu de graisse.**

**Faire revenir la poitrine coupée en morceaux.**

**Ajouter le mouton puis les oignons**

**Ajouter le bouillon la muscade et les herbes.**

**Cuire 1h à 1h15.**

**Saupoudrer de persil frais avant de servir.**