Ragoût d'olives de grand-mère

23/10/2018 à 09h50

Par Sophie Dallongeville

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 50 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 belles souris d'agneau
- 500 g de carottes
- 500 g de pommes de terre (Charlotte)
- 2 gros oignons
- 4 brins de thym
- 500 g d'olives vertes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Faites dorer les souris d'agneau 10 minutes de part et d'autre avec l'huile d'olive dans une cocotte en fonte;
- Epluchez et tranchez grossièrement les oignons, ajoutez-les à la viande, baissez le feu et laissez cuire le temps d'éplucher carottes et pommes de terre;
- Coupez-les en gros dés et ajoutez-les à la viande avec les branches de thym, salez, poivrez;
- Ecrasez les olives avec le fond d'un verre sans les dénoyauter, mettez-les dans la cocotte, couvrez et laissez mijoter au minimum 1/2 heure, sachant que ce plat peut être préparé la veille et que plus il est réchauffé, meilleur il est. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

L'astuce du chef :

C'est un plat de vignerons du sud de la France. A l'origine, il était réalisé avec des bas morceaux tels que du collier de mouton ou des abats de volaille.