



Cuisine tunisienne

Ragoût de viande aux pommes de terre

Ingrédients :

- 500 gr de poitrine de mouton coupée en morceaux
- 3 CS d'huile
- 3 gousses d'ail
- 1 CC de poivre rouge doux ou piquant
- 1 pincée de safran
- 1 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de persil
- 1 citron
- Poivre et sel

Préparation :

- Faites revenir la viande dans l'huile chaude avec l'ail pilé, le poivre et du sel.
- Ne laissez pas colorer, ajouter les pommes de terre coupées en quatre.
- Couvrez d'eau, ajoutez le safran et continuez la cuisson à feu moyen.
- Servez saupoudré de persil haché
- Cuisson 1h45