



# **Cuisine tunisienne**

## **Ragout de viande aux pommes de terre**

### ***Ingrédients pour 6 personnes***

*500 grammes de côtelettes d'agneau ou hauts de côtelettes*

*1 Noix de beurre*

*6 Gousses d'ail*

*1 CC de cannelle en poudre*

*1 bonne poignée de pois chiches trempés la veille*

*1 Kg de pommes de terre*

*1 Oeuf*

*1 Citron*

*1 bouquet de persil*

*Poivre et sel*

### ***Préparation***

*Faites revenir la viande dans le beurre avec l'ail pilé, la cannelle, du sel et du poivre. (feu assez doux)*

*Couvrez avec de l'eau, ajoutez les pois chiches trempés et les pommes de terre coupées en quartiers dans la hauteur et laissez mijoter.*

*Préparez une liaison avec un œuf et du jus de citron.*

*Versez sur le ragoût et saupoudrez de persil haché.*

***Cuisson 1 heure 30***