Mon irish stew

Ingrédients (12 personnes)

- 3 boîtes de Guinness 33cl (2 pour le plat & 1 pour le cuisinier...)
- 1 bouquet garni (laurier, persil, céleri, thym, etc...)
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne brun (cassonade)
- 3 clous de girofle
- sel, poivre, paprika
- 6 baies de genièvre
- 15 patates fermes (Roseval, Charlottes, etc...)
- 3 gousses d'ail écrasées
- 3 beaux oignons
- 4 cuillères à soupe d'huile, ou un morceau de beurre ou de margarine selon vos goûts ou habitudes régionales
- 1 bon verre de Paddy, Bushmills, Jameson, ou d'un autre whisky
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 petit navet
- 2 kg de collier et/ou de hauts de côtelettes d'agneau

Préparation

Étape 1 :

Recouper les morceaux d'agneau en cubes de 2 cm de côté.
Emincer : oignons, blanc de poireau, navet, carotte, persil et la branche de céleri.

Étape 2 :

Faire revenir la viande dans la matière grasse dans les 2 sauteuses à la fois avec les oignons émincés avec sel et poivre. Quand ils commencent à dorer, ajouter l'ail et les saupoudrer du sucre pour que ça caramélise brièvement. Flamber au whisky.

Étape 3 :

Ajouter : blanc de poireau, navet, carotte, bouquet garni et laisser suer 5 minutes à couvert.
Verser le contenu de l'une des sauteuses dans le fond du faitout, au dessus ajouter la moitié des patates coupées en tranches d'1 cm, puis le contenu de l'autre sauteuse, puis l'autre moitié des patates.

Étape 4 :

Ajouter les 2 boîtes de Guinness, les baies de genièvres, les clous de girofle, une cuillère à café de paprika et une 2 pincées de muscade.
Cuire à feu vif le temps que l'ébullition commence.
Laisser mijoter ~ 3/4 heure à feu très doux et à couvert.

Étape 5 :

Rectifier l'assaisonnement, et déguster avec des amis, et une bonne bière brune (Guinness, Murphy's, Grimbergen « optimo bruno », bière de Noël, etc...), ou un vin rouge assez tannique (Sud-ouest, Côtes du Rhône, Château Mornag (Tunisie), etc...]