**IRISH STEW**

****

Pour 6 personnes

1,5kg de collier d’agneau
50cl de Guinness
4 oignons
50cl de bouillon de bœuf
6 pommes de terre
4 carottes
3 tiges de céleri
Quelques branches de thym
Persil
3 cuillères à soupe d’huile d’olive
Sel, poivre

Eplucher et couper les carottes, les pommes de terre, le céleri et les oignons.

Couper aussi le collier d’agneau en dés. Les mettre dans une cocotte avec de l’huile d’olive et les oignons. Faire revenir.

Verser le bouillon de bœuf, puis la Guinness. Ajoutez ensuite les carottes et le céleri, puis le thym. Laisser cuire 1 heure.

Ajouter ensuite les morceaux de pommes de terre. Saler, poivrer. Laisser cuire encore 1 heure.

Parsemer de persil avant de servir.