

# Agneau à la mode bourguignonne



1 à 1,1 kg	épaule d'agneau du Québec, désossée	2 à 2½ lbs
	ou	
800g	cubes d'agneau du Québec	1¾ lb
125 ml	farine	½ tasse
30 ml	huile végétale	2 c. à table
1 litre	vin rouge, sec	4 tasses
1	gousse d'ail	1
2 ml	tabasco <sup>mc</sup>	½ c. à thé
2 ml chacun	basilic et thym séchés	½ c. à thé chacun
2	feuilles de laurier	2
1	oignon en lamelles	1
½ chacun	poivron vert et poivron rouge en lamelles	½ chacun
500 ml	champignons en moitiés	2 tasses
5 ml	sel	1 c. à thé
1 ml	poivre	¼ c. à thé
60 ml	farine	¼ tasse
75 ml	eau	⅓ tasse
30 ml	persil haché (garniture)	2 c. à table

Couper l'agneau en cubes de 1" (2,5 cm). Dans une petite assiette, déposer la farine. Enrober de farine les cubes d'agneau. Dans une grande casserole, verser l'huile. Y saisir les cubes, à feu vif, 2 à 3 minutes, en brassant. Ajouter le vin et l'ail. Amener à ébullition. Incorporer le tabasco<sup>mc</sup>, le basilic, le thym et les feuilles de laurier. Couvrir. Laisser mijoter 1 heure à feu doux, en brassant

occasionnellement. Incorporer les légumes, le sel et le poivre. Couvrir et cuire 15 à 20 minutes, à feu moyen, jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais encore croquants. Délayer  $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de farine dans l'eau froide. Verser graduellement dans le mélange de viande, en brassant constamment jusqu'à épaississement. Servir sur un lit de pâtes ou de riz. Garnir de persil.

**Portions : 6**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 1 $\frac{1}{4}$  heure**