

L'IRISH STEW de Tommy Byrne

À qui demander la recette de l'irish stew? Mais à Tommy Byrne, bien entendu, qui œuvre au Lion d'or de Cologny avec son pote Gilles Dupont.

**Tribune
de Genève**

<https://www.tdg.ch/les-bonnes-adresses-de-geneve-a-table-353618118513/5>

Ingrédients

- 1,2 kg d'épaule d'agneau désossée
- 3 poireaux
- 1 petit céleri boule
- 3 oignons moyens
- 1 chou vert frisé
- 2 navets ronds
- 1 carotte
- 20 pommes de terre nouvelles
- 1 bouquet garni (laurier, persil, thym)
- 1 dl de crème double1 petit-suisse
- Livèche et persil plat hachés
- Sel et poivre



Préparation

1. Découper la viande en morceaux de 1,5 cm de côté, les disposer dans une grande cocotte, les recouvrir d'eau froide et porter à ébullition pendant 1 minute.
2. Égoutter la viande dans une passoire.
3. Laver les poireaux, les couper en deux dans le sens de la longueur et les détailler en gros tronçons.
4. Éplucher les navets, le céleri, la carotte et les oignons et les couper aussi en morceaux.
5. Effeuille le chou, enlever la nervure centrale, réserver.Éplucher les pommes de terre, les réserver dans l'eau froide.
6. Remettre la viande dans la cocotte, couvrir d'eau, ajouter le bouquet garni et porter à ébullition.
7. Écumer, ajouter une pincée de gros sel, cuire à feu doux pendant 10 minutes.
8. Ajouter les légumes et laisser mijoter 1 heure.Incorporer les pommes de terre et poursuivre la cuisson 30 minutes.
9. Retirer de la cocotte toute la viande, la carotte, le bouquet garni, 15 pommes de terre. Réserver au chaud.
10. Laisser dans la cocotte 5 pommes de terre, les poireaux, les navets et les oignons. Ajouter la livèche hachée, la crème et le petit-suisse. Cuire pendant 5 minutes, puis mixer pour obtenir une sauce bien lisse. Rectifier l'assaisonnement.
11. Cuire à part les feuilles de chou dans l'eau bouillante salée pendant 4 à 5 minutes. Les égoutter.
12. Dresser la viande dans un plat avec les légumes et les feuilles de chou, napper de la sauce, décorer de livèche et persil haché.