

Les Recettes du JSMA

Cumberland Tattie Pot

Niveau de difficulté :



Durée de préparation : 10 min.

Durée de cuisson : 2 heures.

Quantité pour : 6 Personnes.



- ✓ 1 kg de Pommes de terre épluchées
- ✓ 750g de mouton coupés en morceaux
- ✓ 250g de boudin noir coupés en morceaux
- ✓ 2 gros oignons coupés en rondelles
- ✓ 2 grandes carottes coupées en rondelles
- ✓ sel et poivre
- ✓ eau chaude
- ✓ beurre

- 1- Mettez la viande et le boudin dans un plat au four beurré. Ajouter les oignons et les carottes. Salez et poivrez bien.
- 2- Couper les pommes de terre en rondelles fines et posez les sur les légumes. Salez et poivrez.
- 4- Versez de l'eau chaude pour recouvrir tous les ingrédients à l'exception des pommes de terre. Posez dessus de petits morceaux de beurre. Couvrez.
- 5- Faire cuire 2 heures à 190° (therm. 5). Enlevez le couvercle après 1h et demi de cuisson pour dorer les pommes de terre.
- 6 - Servez avec une autre spécialité du comté de Cumberland: Chou rouge conservé dans le vinaigre.