

16 novembre 2012

# Seco de mouton (Pérou)

Pour 12 personnes:

- ◇ 2 kg d'agneau et de mouton
- ◇ 2 bouquets de coriandre
- ◇ 1 grosse boîte de tomates concassées
- ◇ 750 g d'oignons
- ◇ 1 kg de pommes de terre
- ◇ Ail
- ◇ Sel et poivre
- ◇ Cumin

Faire dorer la viande dans de l'huile.<sup>3</sup>

Ajouter l'ail et l'oignon émincé.

Dans une cocotte minute, mettre la viande, l'oignon, les tomates, le cumin, le poivre et un peu d'eau.

Cuire 20 minutes.

Mixer la coriandre.

Ajouter les pommes de terre pelées et la coriandre<sup>0</sup>.

Cuire 20 minutes

Servir avec du riz.

## Participants:

David  
Sylvie  
Guillemette  
Patrick  
Françoise  
Martine  
Catherine  
Bénédicte

