



## Linguines au ragoût d'agneau et aux olives à l'autocuiseur

**Préparation** 25 MIN

**Cuisson** 30 MIN

**Portions** 4

### Ingrédients

- 340 g (3/4 lb) d'épaule d'agneau désossée, dégraissée au besoin, et coupée en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates broyées
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf
- 40 g (1/4 tasse) d'olives noires séchées, dénoyautées et hachées grossièrement
- 340 g (3/4 lb) de linguines

### Préparation

1. Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction sauté 2 minutes. Dorer l'agneau dans l'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'oignon et l'attendrir. Ajouter les tomates, le bouillon et les olives.
2. Couvrir et sélectionner la fonction viande. Régler le temps de cuisson à 20 minutes.
3. Laisser dépressuriser naturellement au moins 15 minutes. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle.
4. Entre-temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Égoutter.
5. Ajouter les pâtes à la sauce. Remuer pour bien enrober les pâtes de la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

### Note

À défaut d'autocuiseur, vous pouvez cuire le ragoût dans une casserole pendant environ 1 h 15 à feu doux.