



SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET AU VIN ROUGE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 2 h 15

Pour 2 personnes:

2 souris d'agneau

1 tête d'ail

½ bouteille de vin rouge

Un brin de romarin

2 branches de thym

QS de miel

Un clou de girofle

5 baies de genièvre torréfiées et concassées

Une quinzaine de gousses d'ail non épluchées

1 càs d'huile d'olive

sel et poivre

Préchauffer le four à 240°.

Dans une cocotte allant au four, faire dorer les souris sur toutes leurs faces dans un peu d'huile d'olive. Au pinceau, badigeonner la viande avec le miel et ajouter les épices et les gousses d'ail dans la cocotte avant de couvrir avec le vin rouge. Porter à la limite de l'ébullition et mettre la cocotte couverte dans le four. Baisser immédiatement la température à 170° et laisser cuire pendant 1 heure environ. Diminuer encore la température du four à 160°, rajouter un peu de vin si nécessaire et poursuivre la cuisson un peu plus d'une heure.