

Souris d'agneau confites à ma façon



Pour 4 personnes :

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2h10

- 4 souris d'agneau
- 1 oignon
- 1 carotte
- 8 gousses d'ail
- 3 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à café de romarin
- 1 brin de thym
- 15 cl de vin blanc
- 1 c à café de fond de veau
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 150° C.

Dans une cocotte en fonte adaptée au four, faites dorer les souris d'agneau avec 2 c à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes sur feu moyen. Salez et poivrez légèrement. Vous rectifierez l'assaisonnement en fin de recette.

Émincez l'oignon. Coupez la carotte en petits morceaux.

Réservez les souris dans un plat.

Dans la cocotte (si besoin rajoutez 1 c à soupe de l'huile d'olive), ajoutez l'oignon et les morceaux de carotte et les gousses d'ail en chemise (avec la peau). Faites revenir le tout 5 minutes en mélangeant souvent.

Mouillez avec le vin blanc et le fond de veau dilué dans 20 cl d'eau bouillante.

Ajoutez le romarin et le thym.

Placez les souris d'agneau dans la cocotte et glissez au four pour 1h30.

Au bout de ce temps, ajoutez le vinaigre balsamique et un peu d'eau si besoin (1/2 verre). Laissez de nouveau cuire au four 30 minutes.

Débarrassez les souris d'agneau dans un plat et la sauce dans une passoire en écrasant bien avec le dos d'une cuillère à soupe.

A ce moment là vous pouvez réduire la sauce pour l'épaissir un peu si vous êtes sûr de déguster ce plat en une seule fois.

Pour ma part comme je savais que le plat serait réchauffé, j'ai procédé ainsi :

Remettez les souris dans la cocotte et recouvrez de sauce. Rectifiez l'assaisonnement, si besoin.

Le lendemain la sauce s'épaissit un peu en se réchauffant.

Servez ce plat avec de la semoule parfumée aux épices, pâte fraîches ou frites.