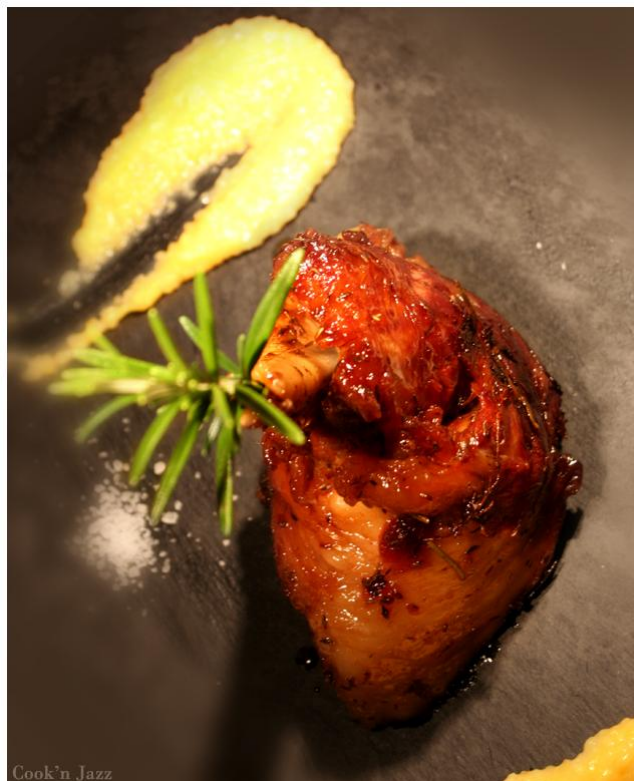


<http://cooknjazz.canalblog.com>

Souris d'agneau au thym et au romarin



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 belles souris d'agneau (ou 4 petites)
- 1 oignon
- 6 gousses d'ail non épluchées
- 1 kubor
- 4 cs de sucre
- 1 cs de miel
- une enorme quantité de thym et romarin !

Réalisation :

- Faites revenir les souris dans un peu de beurre et d'huile dans une cocotte
- Quand toutes les faces sont saisies, retirez les souris et ajoutez dans la cocotte l'oignon émincé
- Quand l'oignon est coloré, ajoutez le sucre, le kubor, l'ail, le romarin et le thym
- Laissez caraméliser légèrement, puis remettez les souris et arrosez à mi-hauteur d'eau
- Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu doux
- A l'issue de cette heure, ajoutez le miel et laissez confire à nouveau 1 heure à découvert jusqu'à obtention d'une petite sauce légèrement épaissie