Souris d'agneau braisée, cocos frais à la tomate et aux herbes du jardin

pour 2 personnes

prep 10 min
cuisson 1h45

2 souris d'agneau surgelées dégelées au préalable
150g cocos paimpol frais congelés
une poignée de quartiers de tomates picard
1 boite 400ml tomates
1 reste de poivrons surgelés
1 bol de champignons de Paris surgelés
1 gros oignon
2 grosses gousses d'ail
1 belle carotte
1 branche de céleri (garder quelques jolies feuilles bien fraîches pour servir)
laurier, thym, romarin, sarriette et marjolaine frais du jardin
2 csoupe huile olive
QS sel, poivre

Commencer par préchauffer le four à 190°C sans chaleur tournante.
Faire dorer à feu vif les souris sur toutes leurs faces dans une cocotte allant au four et possédant un couvercle, genre Le Creuset. Saler, poivrer.
Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon, le céleri, la carotte et ciseler l'ail.
Quand les souris sont bien dorées de partout, les sortir de la cocotte et réserver.
Passer la cocotte sur feu doux maintenant, remettre éventuellement un peu d'huile, ajouter oignon, céleri et carotte, laisser fondre 5 à 6 minutes en remuant de temps en temps et ajouter enfin l'ail.
Puis ajouter les poivrons coupés en dés, les champignons, les quartiers de tomate, ainsi que les herbes mélangées puis ajouter la boîte de tomate et les cocos, porter à ébullition et remettre les souris, goûter la sauce pour évaluer l'assaisonnement, fermer la cocotte à l'aide de son couvercle et enfourner pour environ 1h30 min.
Au moment de servir, ciseler finement 2 feuilles de céleri pour décorer les assiettes.