



Toque & Tablier



Souris d'agneau confite aux petits légumes du printemps

**Pour 4 personnes.
Préparation 20 min**

Bien s'organiser : Vous pouvez cuisiner cette souris en avance. Vous la ferez réchauffer dans la cocotte au four à 160° pendant 45 minutes.

Ma liste de courses... Chez

Le boucher:

- 4 souris d'agneau dénervées par votre si gentil boucher.

Le primeur :

- 8 carottes primeurs
- 8 navets primeurs
- 100 g de petits pois
- 10 oignons nouveaux
- 4 gousses d'ail

L'épicier:

- 16 cl de porto
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de thym
- Huile, sel et poivre

Le crémier :

- 20 g de beurre

Au secours ! Mon boucher n'est pas sympa, il ne m'a pas dénervé mes souris ! Pas de panique, il suffit juste d'enlever la fine membrane de la souris comme sur la photo ci-dessous.



1. Préchauffez le four à 150°. Sortez votre viande du réfrigérateur pour qu'elle remonte en température et qu'il y ait donc moins de choc de température à la cuisson (préjudiciable à sa tendreté). Salez et poivrez-la.
2. Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et un peu d'huile sur feu vif. Faites colorer les souris sur toutes ses faces puis baissez sur feu doux, ajoutez le miel, le thym, laissez caraméliser.
3. Ajoutez le porto et 40 cl d'eau, couvrez et laissez cuire 1h30 au four.
4. Pendant ce temps, lavez et coupez les carottes, l'ail et les navets en petits cubes. Jetez-les dans la cocotte après 30 minutes de cuisson sans oublier les petits pois.
5. Après 1h30 de cuisson, éteignez le four. Sortez les souris d'agneau et réservez-les dans le four couvertes d'un papier d'aluminium. Faites réduire le jus sur feu vif pendant 5 à 10 minutes. Remettez les souris dans le plat et envoyez !