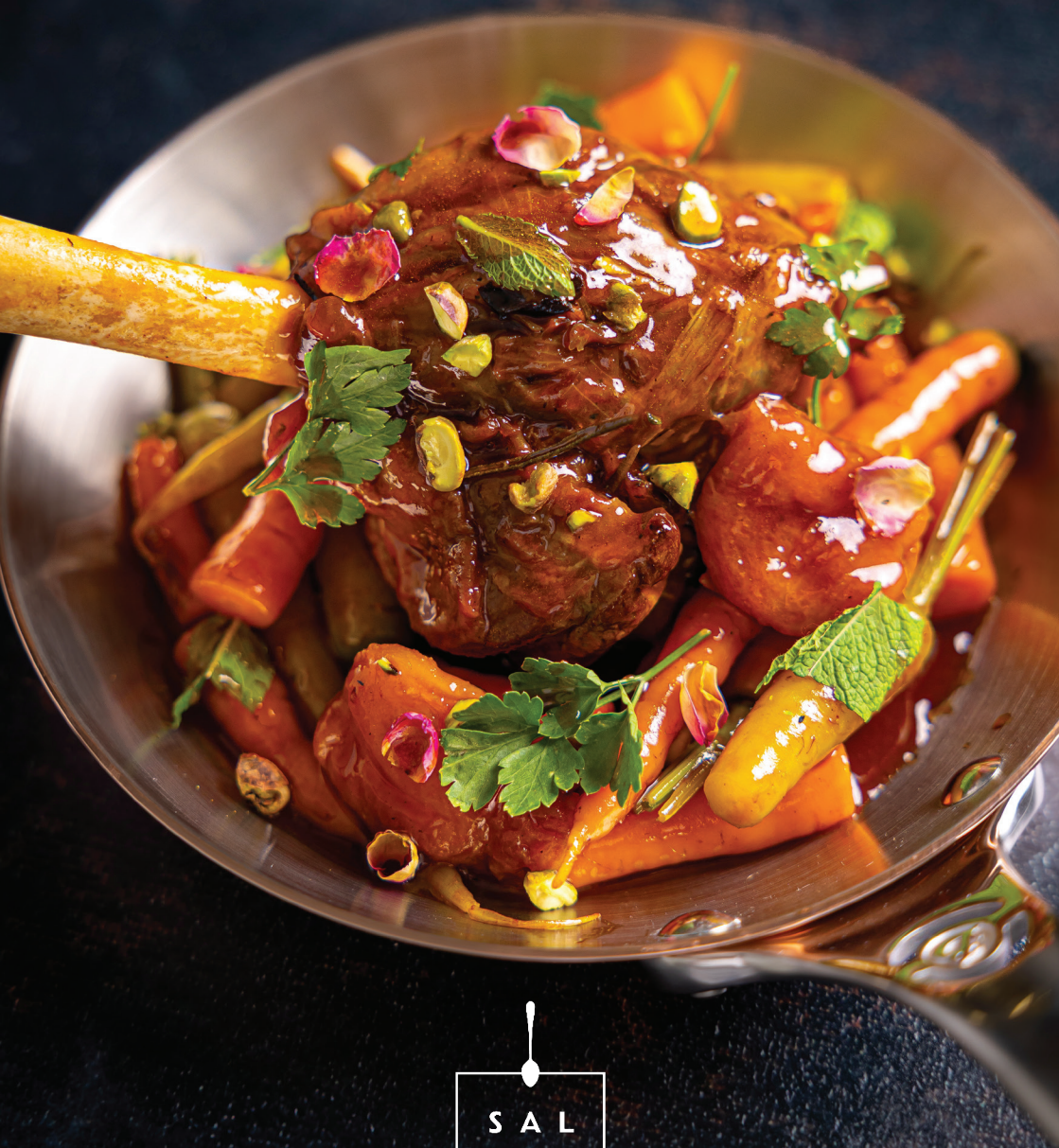


SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE





FONDS D'AGNEAU

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE

RECETTE DE CLÉMENT BOUVIER



6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 40 cl de fonds d'agneau SALSUS
- 6 souris d'agneau
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 30 g de concentré de tomate
- 20 cl de vin blanc sec
- 15 cl de jus d'abricot
- 5 abricots secs moelleux, coupés en dés
- 30 g d'huile d'olive
- 30 g de miel
- 25 g d'eau de rose
- 30 g de pistache
- 1 branche de romarin
- Menthe, persil plat, aneth
- Fleur de sel, poivre du moulin
- Rose séchée

PRÉPARATION

1. Coloration des souris

- Dans une cocotte, faire revenir les souris d'agneau dans l'huile d'olive jusqu'à belle coloration. Réserver.

2. Base aromatique

- Faire suer les oignons, l'ail et les carottes.
- Ajouter le concentré de tomate, déglacer au vin blanc.
- Remettre les souris, ajouter le bouillon corsé d'agneau, le jus d'abricot, les dés d'abricots secs, le miel et le romarin.

3. Cuisson lente

- Couvrir et cuire à feu doux ou au four à 150°C pendant 2h à 2h30, en arrosant régulièrement.
- En fin de cuisson, retirer les souris et faire réduire le jus pour obtenir une sauce sirupeuse.

4. Finition

- Hors du feu, ajouter délicatement l'eau de rose dans le jus réduit. Mélanger sans recuire.

DRESSAGE

Servir chaque souris nappée de jus réduit, avec les abricots secs, les herbes fraîches, la pistache et la rose séchée.



Astuce du Chef

Pour apporter une touche de fraîcheur et un côté épicé au plat, ajoutez une pointe de sumac dans le jus réduit.