

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**SOURIS D'AGNEAU
BRAISÉES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SOURIS D'AGNEAU BRAISÉES

🕒 10 min 🔥 240 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 souris d'agneau
- 1 petit oignon
- 1 poireau
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 6 brins de romarin
- 6 brins de thym
- 450 ml vin rouge
- 750 ml de bouillon de bœuf
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Accompagnements :

- 2 brins de persil frais
- Purée de patates douces et brocolis

ÉTAPES

- Chauffer l'huile d'olive dans une cocote et saisir les souris d'agneau pendant 5 minutes en les tournant régulièrement. Assaisonner. Retirer les souris et réserver.
- Dans la même cocotte, ajouter l'oignon, le poireau et la carotte coupés en cubes, laisser cuire 8 minutes. Ajouter ensuite les gousses d'ail écrasées, les feuilles de laurier, les brins de romarin et de thym.
- Remettre les souris d'agneau dans la cocotte avec les autres ingrédients. Ajouter le vin rouge et le bouillon chaud. Laisser mijoter à feu doux pendant 4 heures, ou dans le four à 130°C pendant la même durée.
- Servir avec de la purée de patates douces et des brocolis. Ajouter dans l'assiette une cuillère de sauce et quelques feuilles de persil.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

