



SOURIS D'AGNEAU CONFITES

À LA LICORNE PRIMEUR

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

- > 4 souris d'agneau
- > Une échalote
- > Une gousse d'ail
- > 33 cl de bière Licorne Primeur
- > 20 cl de fond de viande ou bouillon de légumes
- > 3 c à s de caramel ou miel
- > Une branche de romarin
- > Une feuille de sauge
- > Huile d'olive
- > Sel
- > Poivre du moulin
- > Une pincée de cannelle
- > Une pincée de noix de muscade

MATÉRIEL

- > Une grande cocotte
- > Un chinois

- Versez un peu d'huile d'olive dans la cocotte. À feu vif, faites dorer les souris d'agneau sur toutes faces. Réservez-les.
- Ajoutez dans la cocotte l'échalote et la gousse d'ail, nettoyées entières, la branche de romarin et la sauge.
- Salez & poivrez.
- Remettez les souris puis déglacez à chaud avec la bière, ajoutez le fond de viande & le caramel/miel. Ajoutez les épices dans le liquide.
- Couvrez pour une heure sur plaque à petit feu puis enfournez à 150° pour 2 heures.
- En fin de cuisson, sortez les souris de la cocotte.
- Écrasez les éléments dans le fond de sauce préparé puis passez au chinois afin d'obtenir une sauce lisse. Si besoin, laissez la épaissir à feu doux le temps nécessaire.

Au moment de servir, nappez la souris de sauce et servez avec de la purée de pommes de terre & haricots verts.