

# Souris d'agneau confites aux épices

## Ingrédients pour 6 personnes

- . 6 souris d'agneau
- . 120 g d'oignons
- . 3 cuillères à soupe de miel
- . 6 gousses d'ail
- . 1 cuillère à soupe de thym
- . 1 ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- . 1 ½ cuillère à café de cardamome en poudre
- . 1 ½ c à café de cumin en poudre
- . 1/2 verre d'eau
- . Huile d'olive
- . Sel, poivre

**Temps de préparation :** 25 minutes

**Temps de cuisson :** 2h10

## Préparation

Mélanger les épices.

Peler les oignons et les émincer.

Dans une cocotte faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive.

Retirer les oignons et colorer la viande, assaisonner.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les souris de miel puis faire coller les épices sur chaque morceaux de viande.

Remettre la viande dans la cocotte.

Verser 2 verres d'eau, l'ail, le thym couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 45 à 2 h.

Veiller à ce qu'il reste toujours un peu d'eau, en rajouter si nécessaire.

Enlever le couvercle et augmenter le feu pour laisser la sauce réduire pendant 10 minutes. Remuer de temps en temps.

## Présentation

Servir avec une bonne purée de pommes de terre maison ou des petits légumes.



Ma sélection de fromage

MAROILLES

FRANCE - NORD VACHE

B&G



« Mon vin préféré :  
Châteauneuf-Du-Pape, concentré et épicé »

## NOTES DE DÉGUSTATION

Nez complexe, arômes de fruits mûrs, notes grillées et réglissées.  
Riche en bouche, finale épicée.