Souris d'agneau confites au thym

Des souris d'agneau confites, qui se détachent de l'os à la fourchette.

La souris est le bas du gigot, un morceau riche en collagène qui devient fondant après une longue cuisson. Avec le thym, l'ail et le vin blanc, c'est un plat de famille généreux.



Pour 3 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 2 h 30 | Facile

Dans votre pack

Souris d'agneau de France	1 × paquet de 3 souris (≈ 1,35 kg)
Pommes de terre rattes	750 g
Carottes	300 g
Oignons	150 g
Thym	1 botte
Ail	1 filet de 3 têtes
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc, huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

Sulfites (vin à prévoir).

La recette

1. Préchauffez le four à 150 °C. Faites dorer les souris dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive.
2. Ajoutez l'oignon, les carottes, l'ail, le thym et le laurier, puis le vin blanc et un verre d'eau.
3. Couvrez et enfournez 2 heures, en arrosant de temps en temps.
4. Ajoutez les rattes et poursuivez 30 minutes à découvert.

Le mot du marchand

Les souris sont encore meilleures préparées la veille et réchauffées doucement dans leur jus.

À table avec : *Un rouge du Rhône : Gigondas ou Vacqueyras.*