

Souris d'agneau caramélisée:

Pour 6 personnes:

- 6 souris d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 2 échalotes
- thym, romarin
- 1/2l de bouillon
- 1 càc de cumin
- 5 échalotes
- 1 càs de fond de veau
- 2 càs de miel
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 2 càs de miel
- 1 càs de vinaigre de Xérès
- 3 càs d'huile
- Sel, poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7).

Couper la carotte en rondelles.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte allant au four et y faire dorer les souris de tous côtés.

Ajouter la carotte, thym, romarin laurier, le cumin, les échalotes émincées, les gousses d'ail en chemise.

Mouiller avec le bouillon (1/2 litre), saler et poivrer; porter à frémissement.

Enfourner la cocotte à mi-hauteur, puis faire cuire doucement pendant 2h30 à 3h30, en arrosant souvent.

Laisser 1/2 h à 200°C, puis baisser le thermostat à 90°C pour le temps restant.

Retirer les souris de la cocotte et filtrer le jus avec un chinois, en pressant bien avec le dos d'une cuillère (surtout pour récupérer la chair de l'ail confite).

Remettre les souris dans la cocotte, les enduire d'un peu de miel et les faire caraméliser sur feu doux.

Les déglacer avec les deux sortes de vinaigre (balsamique et xérès).

Verser la sauce filtrée dans la cocotte, mettre un peu de fond de veau et laisser réduire pour faire épaissir la sauce.

Servir bien chaud.

Bon appétit!