



Il vous faut, pour 4 pers. :

- 4 souris d'agneau
- 500 g d'oignons rouges
- 200 g de tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 c. à soupe de gingembre râpé
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à soupe de coriandre en poudre
- 1 c. à soupe de graine d'anis en poudre
- 1 pincée de pistil de safran
- 1 pointe de poudre de piment
- 4 c. à soupe de sucre roux
- 1 jus de citron
- 60 g de beurre clarifié
- 1 c. à soupe d'huile
- Sel et poivre du moulin

Invitez la douceur et moelleux à votre table...

Souris d'agneau laquées aux épices

Faites dorer les oignons émincés dans l'huile puis mixez-les avec un peu d'eau pour obtenir une pâte épaisse. Mixez le gingembre et l'ail écrasé avec un peu d'eau. Faites mousser le beurre clarifié à feu vif, ajoutez la cannelle, la pâte d'ail et de gingembre puis faites dorer. Ajoutez les souris d'agneau et faites-les dorer de tous les côtés 4 min. environ. Ajoutez le piment, l'anis et la coriandre en poudre puis les tomates concassées, salez, poivrez et laissez mijoter 10 min. à feu doux. Ajoutez la pâte d'oignons et laissez mijoter 1 h. Ajoutez la coriandre ciselée et le safran 10 min. avant la fin de la cuisson.

Au moment de servir, faites un caramel avec le sucre et le jus du citron et versez-le sur les souris pour les laquer.

Servez les souris entourées de leurs légumes de cuisson et accompagnées d'un riz parfumé.

