



Estelle de Saint Germain

Souris d'agneau

Ingrédients :

4 souris d'agneau, 2 gousses d'ail, 10 échalotes, 2 c-à-s d'huile d'olive, 2 c-à-s de miel, 1 c-à-s de vinaigre balsamique, bouquet garni, 10cl de vin rouge.

Préchauffer le four à 200°C

Recette :

Peler l'ail en fines tranches, faire des entailles dans les souris et y placer l'ail.

Mélanger l'huile, le miel, le vinaigre et le vin, arroser et mélanger délicatement les souris dans cette marinade, Placer la viande dans un plat, ajouter les échalotes pelées et coupées en deux, la marinade, répartir le bouquet garni, saler et poivrer.

Enfourner 1h en retournant les souris à mi-cuisson.