

Souris d'agneau

Pour 2 personne(s)

- 4 souris d'agneau de chez mon boucher
- 4 gousses d'ail
- 3 échalotes
- thym, romarin
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 litre de bouillon de boeuf
- 2 cuillères à soupe de fond de veau
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 4 carottes

Couper 2 carottes en rondelles.

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

Ajouter les carottes, thym, romarin laurier éventuellement un peu de cumin, 3/4 échalotes émincées, gousses d'ail en chemise.

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

A la moitié de la cuisson mettre le reste du bouillon, goûter au fur et à mesure