Souris d’agneau confite

Coup de coeur / Original / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	30min	165min

Adieu! Je te propose ici une recette réconfortante avec ces souris d’agneau confites et servies sur un lit de haricots blancs dans une délicieuse sauce au beurre, à l’ail des ours et au citron. J’ajoute également en finition une petite chapelure juste dorée pour une touche de croustillant. On ne va pas se mentir, la recette n’est pas légère mais, ô combien satisfaisante pour un bon repas du dimanche en famille ou entre amis! Les haricots blancs peuvent être compensés par des fèves vertes et/ou des petits pois ou alors être totalement remplacé par un autre accompagnement plus à ton goût.

Liste des ingrédients

Pour les souris d'agneau

4 souris d'agneau

1 oignon

4 gousses d'ail

1 dl. de vin blanc sec

2,5 dl. de fond de veau

1 bouquet garni

sel et poivre

Pour les haricots

80 g de beurre pommade

1 bouquet d'ail des ours

Le zeste de 1/4 de citron

2 filets d'anchois (facultatif)

1 échalotte

600 g de haricots blancs en boite

1,5 dl de bouillon de poule

Pour la chapelure

80 g de chapelure panko

1 cc de thym frais

1-2 cs d'huile d'olive

Étapes de préparation

1

Fais chauffer un peu de matière grasse dans une cocotte et fais-y colorer les souris d'agneau sur toutes les faces. Sors de la cocotte et réserve. Laisse refroidir la cocotte quelques minutes.



2

Émince finement l'oignon et écrase légèrement les gousses d'ail en les laissant en chemise. Ajoute un peu de matière grasse à la cocotte si nécessaire et fais-y suer l'oignon et l'ail 3-5 minutes puis déglace avec le vin blanc.



3

Replace l’agneau dans la cocotte avec le fond de veau et le bouquet garnis. Assaisonne, porte à frémissement, couvre et enfourne dans un four préchauffé à 150-160°c pour 2h30 à 3 h de cuisson.



4

Fais griller la chapelure à la poêle avec le thym et l’huile d’olive jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée. Réserve pour le service.



5

Pour les haricots, on commence par préparer le beurre : Place le beurre, l’ail des ours, le zeste et les anchois dans un mixeur et mixe jusqu’à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés. Assaisonne de sel et poivre.



6

Émince l'échalote et fais-la fondre à la poêle avec une noisette de beurre, ajoute les haricots et fais revenir 1-2 minutes. Verse le bouillon, porta à frémissement et fais réduire de moitié. Ajoute le beurre, fais-le fondre en mélangeant bien pour avoir une sauce nappante.



7

Sers les souris d’agneau sur un lit de haricots et parsème d’un peu de chapelure. Bon app!

