

L'AUBERGE DU GRAND CHENE – SILLANS-LA-CASCADE

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE, GOUSSE D'AIL ET ROMARIN, TIAN PROVENÇAL AU POTIRON



Nombre de personnes : 4

Difficulté : 3 sur 5

Coût : 12€

Temps de préparation : 1h // Temps de cuisson : 5h

Ingrédients :

4 Souris d'agneau (demander à votre boucher)

4 gousses d'ail

Un petit bouquet de Romarin

Un bouquet Garni

Un oignon

3 clous de girofles

Sel poivre

Pour l'accompagnement

Une belle Tranche de courge de Provence Muscade (~1kg)

4 gousses d'ail

10cl d'huile d'olive

Réalisation :

Insérer à l'aide du pouce, une gousse d'ail et une branche de romarin entre l'os et la chair de chaque Souris puis saler et poivrer en frottant pour faire pénétrer le sel.

Faire Braiser :

Rissoler dans une cocotte en fonte nos 4 souris afin de donner une bonne coloration de chaque côté (si les souris sont trop grosses, faire cette étape en deux fois)
Disposer les 4 souris et mouiller à hauteur
Ajouter le bouquet garni, l'oignon, piquer de clou de girofle
Couvrir et placer au four 5h 95°C (thermostat 1)

Retirer chaque souris et disposer dans une plaque à rôtir (vous pouvez également réserver vos souris au frigo pour finir plus tard).

Retirer le bouquet garni, l'oignon et faire réduire après ébullition à feu doux (prévoir une bonne heure).

Couper la courge en cubes uniformes de 1cm, placer dans un saladier, presser l'ail et ajouter l'huile d'olive, saler, poivrer, bien mélanger. Disposer le tout dans un plat à gratin.

Monter votre four à 140°C et y cuire le potiron 30 minutes.

En fin de cuisson, réserver votre plat au chaud pour pouvoir finir les souris.

Mettre la plaque à rôtir avec les souris au four 5 minutes à 220°C pour donner une belle croûte.

Retirer le jus de cuisson, le passer au chinois fin.

Dressage :

Placer une souris, napper de jus de cuisson et disposer le tian de courge dans une cassole à part. Servir très chaud.