

RESTAURANT LE GRAND HOTEL – AUPS

SOURIS MIJOTEE AU THYM ET L'AIL



Nombre de personnes : 4
Difficulté : facile
Coût : 16 euros
Temps de préparation : 2 heures

Ingrédients :

4 souris d'agneau, 4 branches de thym, 1 carotte, 1 tête d'ail, 1 litre de jus de veau, 4 cuillères d'huile d'olive et 2 verres de vin blanc

Réalisation :

Eplucher la carotte, la tailler en brunoise (petits dés).
Dans une cocotte faire chauffer l'huile et faire dorer les souris sur chaque face, ajouter la carotte, les gousses d'ail et faire suer 2 minutes, saler et poivrer
Déglacer au vin blanc et ajouter le jus de veau ainsi que les branches de thym, faire mijoter à 180° pendant 1h45 à couvert.

Dressage :

Préparer une assiette ovale, répartir le jus en fond dresser la souris et rajouter une branche de thym sur le dessus. Présenter les gousses d'ail sur la périphérie de la souris.