

Recette Signature : Souris d'Agneau Confite du Caffè Forté

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 souris d'agneau de qualité supérieure
- 2 oignons jaunes ciselés
- 3 gousses d'ail en chemise
- 50 cl de vin rouge corsé
- 50 cl de fond de veau maison
- 2 branches de thym frais et 1 feuille de laurier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Cocotte en fonte avec couvercle
- Couteau d'office
- Pince de cuisine
- Papier cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 150°C (thermostat 5).
- Saisissez les souris d'agneau dans la cocotte avec l'huile d'olive jusqu'à obtenir une coloration dorée sur toutes les faces.
- Retirez la viande, ajoutez les oignons et l'ail dans la cocotte, puis faites revenir 5 minutes.
- Déglacez avec le vin rouge et laissez réduire de moitié à feu vif.
- Replacez les souris dans la cocotte, ajoutez le fond de veau et les herbes aromatiques.
- Couvrez et enfournez pendant 3h30 à 4h. La viande doit se détacher facilement de l'os.
- Arrosez régulièrement la viande avec le jus de cuisson pendant la durée du confisage.

Conseils du Chef pour le dressage

- Faites réduire le jus de cuisson restant à la casserole jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

- Servez accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse ou de légumes racines rôtis.
- Nappez généreusement chaque souris avec la sauce réduite avant de servir.
- Parsemez de persil plat fraîchement ciselé pour apporter une touche de couleur et de fraîcheur.