

Les recettes du mas d'Issoire

Souris d'agneau du Mas

Ingrédients:

Prévoir une cocotte en fonte et.....du temps
1 belle souris (!) par personne
2/3 gousses d'ail en chemise
2 très gros oignons émincés
1 brin de romarin et de thym
Sel, poivre, paprika et huile d'olive

Préparation:

Bien faire dorer les souris dans l'huile d'olive, les réserver
Faire blondir les oignons émincés.
Assaisonnez au gros sel et au poivre.
Remettre les souris sur le lit d'oignons; ajouter le romarin et le thym
plus les gousses coupées en deux avec leurs peaux.
Laisser mijoter tout doux 2h30 à 3h
Tout est confit et la viande est tendre à souhait.
Présenter par exemple avec du riz rouge complet (en timbale surmontée du confit
d'oignons) et de l'ail en chemise.