

# Souris d'agneau aux épices douces

<http://www.cuisinedegut.com/>



<b>Quantité</b> 4 personnes	4 souris d'agneau 800 gr Pommes de terre à chair ferme 6 échalotes	2 c à soupe Raisins secs blonds 2 gros Oignons 1 gousse d'ail 25 cl de vin blanc	1/2 c café * de gingembre en poudre * de Cumin 1 c café * de colombo de Ras el hanout	1 cube bouillon volaille Knorr 1 dose de safran 1 bouquet garni	Sel -Poivre Huile d'olive 2 c à soupe de confiture d'abricot
--------------------------------	---	---	--	---	--

- Eplucher, laver les pommes de terre.
- Eplucher les oignons et les couper en fines lamelles.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte et faire revenir les souris d'agneau pendant **10 minutes environ**. Saler et poivrer
- Les retirer de la cocotte une fois qu'elles sont bien dorées et les réserver dans une assiette.
- Faire revenir les lamelles d'oignon à la place des souris durant **2/3 minutes à feu doux**.
- Saupoudrer avec toutes les épices (sauf le safran).
- Ajouter alors le vin blanc.
- Ajouter ensuite le cube de bouillon, l'ail et le bouquet garni.
- Verser le tout dans un plat à tajine puis remettre les souris d'agneau sur les oignons
- Couvrir et laisser cuire à **feu doux** durant **2 heures 30 environ**.
- Au bout **d'une heure de cuisson** ajouter les pommes de terre, bien essuyées et coupés en gros morceaux. Saler et poivrer les pommes de terre
- **30 minutes** avant la fin de la cuisson, ajouter le safran puis la confiture d'abricot, les raisins et laissez mijoter à feu doux
- Servir une souris dans chaque assiette accompagnée de ses légumes. Ajouter un peu de sauce sur le tout.
- Déguster aussitôt

*Mon conseil : Si vous n'avez pas de plat à tajine, il faut ajouter 30 minutes de cuisson.*