

Souris d'agneau confites aux épices douces

pour 4 personnes



- 4 souris d'agneau
- 1 c. à c. d'épices à pain d'épices
(achetées ou sinon, faites par exemple avec [cette recette](#))
- 2 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à s. de miel
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 morceau de gingembre de 4 cm
- 2 branches de romarin
- 1 petit bouquet de thym
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 c. à s. de vinaigre de Xérès
- 400 g de haricots cocos écosés (soit 1 kilo avec les gousses)
- Sel, poivre

Epluchez 1 oignon. Epluchez le gingembre et détaillez-le en fins bâtonnets. Préchauffez le four à 150°

Dans une cocotte allant au four, mettez à chauffer 2 c. à s. d'huile d'olive, pour y faire revenir les souris d'agneau de tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées. Saupoudrez des épices à pain d'épices et ajoutez le miel. Enrobez les souris de ce mélange en les tournant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez l'oignon coupé en deux, les gousses d'ail non épluchées et le gingembre. Laissez revenir 2 mn, puis versez 25 cl de bouillon de volaille. Ajoutez le thym et le romarin. Couvrez et enfournez pour 2 h à 2h30.

Emincez 1 oignon et mettez-le à dorer dans une cocotte avec 1 c. à s. d'huile d'olive. Versez dessus 25 cl de bouillon de volaille et portez à ébullition. Ajoutez les haricots, salez, poivrez et laissez cuire 25 mn. Si le bouillon ne recouvre pas les haricots de 2 cm environ, ajoutez un peu d'eau.

Quand les souris sont cuites, remettez la cocotte qui les contient sur le feu et déglacez avec les deux vinaigres, puis ajoutez les haricots avec leur jus de cuisson. Couvrez et laissez cuire doucement 10 mn.

Vous pouvez servir avec du riz blanc, si vous pensez que l'accord légumineuses-riz est un must, mais ce n'est pas obligé.