



**PAPILLOTE DE SOURIS D'AGNEAU, RATTES**  
**ET AIL ROSE DE LAUTREC CONFITS**



**Préparation :**  
20 min

**Cuisson :**  
1 h 25 min

**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

Pour les papillotes : 6 petites souris d'agneau - 18 rattes du Touquet - 3 têtes d'ail rose de Lautrec - 2 branches de romarin - 3 cuil. à soupe d'huile d'olive - 10 cl de vin blanc - 1 cuil. à soupe de fond de veau - sel et poivre

Dressage : fleur de sel - romarin

**Préparation :**

Les papillotes : Frottez les rattes à l'aide d'une petite brosse, sous l'eau froide, pour retirer les petites peaux.

Faites chauffer une grande casserole d'eau froide salée avec les rattes, et portez à ébullition. Laissez cuire 10 min, et égouttez-les.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer une cocotte avec l'huile d'olive, et déposez-y les souris d'agneau, et les têtes d'ail épluchées. Ajoutez le romarin, sel et poivre. Faites dorer l'ensemble sur tous les côtés, puis versez le vin blanc, ajoutez le fond de veau, ainsi que 10 cl d'eau. Mélangez bien. Découpez 6 grands morceaux carrés de papier carta fata, déposez au centre une souris d'agneau, 3 petites rattes et la moitié d'une tête d'ail. Refermez la papillote à l'aide d'un morceau de ficelle alimentaire, à moitié, afin de pouvoir verser au centre du jus de cuisson. Refermez ensuite complètement les papillotes, et faites cuire au four pendant 1h00.

Dressage : Désossez les souris d'agneau, et tranchez la viande. Coupez les rattes en 2 dans le sens de la longueur. Disposez sur une ardoise les ½ rattes, les unes contres les autres, puis posez dessus la viande tranchée. Ajoutez les gousses d'ail confites. Décorez avec du romarin, un petit pot de sauce, et de la fleur de sel.

**Les conseils de Sandrine :**

Une recette de papillote très savoureuse avec les souris d'agneau Carré de Bœuf, extraite de mon livre « papillotes », aux éditions Solar dans la collection 750Grammes de plaisir. Je vous laisse imaginer les odeurs qui se dégagent en ouvrant la papillote..... Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>