

Souris d'agneau façon "osso buco"

Composition
pour 4 personnes

4 souris d'agneau
1 oignon
1 gousse d'ail
8 tomates
20 cl de vin blanc
Noix de muscade ou quatre épices
Huile d'olive
Persil, basilic
1/2 c. à café de zeste de citron
Farine
Sel, poivre

Ustensiles : 1 cocotte en fonte, 1 couteau, 1 économètre, 1 assiette, 1 presse-ail, 1 cuillère à café, 1 fourchette



Photo réalisée par Fanette pour "il était une fois... ma cuisine"

Eplucher et émincer l'oignon. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans la cocotte en fonte et faire revenir les oignons une dizaine de minutes.

Préparer les tomates : les inciser en croix, les ébouillanter 30 secondes, enlever la peau, les couper en quatre et les épépiner. Réserver.

Eplucher, laver et couper les carottes d'abord en 2 puis en tronçons.

Retirer les oignons de la cocotte. Faire de nouveau chauffer un peu d'huile et mettre la viande à dorer. Remettre les oignons et ajouter le vin blanc, les tomates, la muscade ou les quatre épices. Saler, poivrer.

Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu doux 2 h.

Prélever le zeste d'un citron non traité et le hacher finement. Ciseler le persil. Peler, dégermer et presser la gousse d'ail. Ajouter tous ces ingrédients dans la cocotte, laisser mijoter à découvert une dizaine de minutes.

Au moment de servir, ajouter quelques feuilles entières de basilic.

Accompagner de riz blanc.