

Souris d'agneau confite, purée de panais, girolles & grenade

Pour 4 personnes, à consommer avec un vin Rouge du type AOC Madiran Crouzeilles – Côté Abeilles.

Ingrédients

4 souris d'agneau
Miel
Thym
2 oignons rouges
500 gr de Panais
250 gr Girolles
1 Grenade
Lait
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 170°.

Emincer les 2 oignons rouges.

Dans une cocotte (idéalement en fonte), verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire dorer les oignons à feu vif.

Ajouter les souris d'agneau et colorer sur chaque face.

Saler, poivrer.

Réduire le feu et arroser d'une cuillère à soupe de miel.

Remuer pour répartir sur l'ensemble de la viande.

Ajouter le thym et verser 15 cl d'eau dans la cocotte.

Poursuivre la cuisson à couvert et laisser mijoter 2h à feu doux.

En fin de cuisson, augmenter le feu si nécessaire pour faire réduire le jus de cuisson.

Pendant que la viande mijote, préparer la garniture.

Eplucher les panais et les détailler en gros tronçons.

Placer dans une casserole de lait, saler, porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Lorsque les panais sont bien fondants, et le jus de cuisson réduit, passer l'ensemble au presse-purée.

Peler et égrainer la grenade en veillant à enlever toutes les petites membranes blanches.

Nettoyer les girolles à l'aide d'un pinceau ou d'une petite brosse et couper la base des pieds.

Juste avant de servir, faire sauter les girolles à feu moyen avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Au bout de 5 minutes, débarrasser le jus produit pendant la cuisson puis prolonger pour 5 minutes supplémentaires.

Saler à la fin.

Pour dresser, disposer une généreuse cuillère de purée de panais puis une souris d'agneau confite dans chaque assiette.

Répartir les champignons, arroser du jus de cuisson de la viande et parsemer de grenade.

