

Souris d'agneau au miel et au thym



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 150 mn

La souris est le morceau de chair qui entoure l'extrémité du gigot.

Ingrédients

- 2 souris d'agneau
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 cs de miel
- 1 branche de thym
- 1 brin de romarin
- sel
- poivre
- 1 tête d'ail coupée en 2 - (en travers)

Préparation

- 1 Faites chauffer l'huile d'olive et le miel dans une cocotte, pour obtenir un sirop.
- 2 Déposez les souris dans ce sirop avec les 2 moitiés de la tête d'ail, salez, poivrez, ajoutez le thym, le romarin, salez et poivrez, fermez la cocotte.
- 3 Glissez la cocotte dans un four préchauffé à 180°C (th.6) et 'oubliez-là' pendant 1h30.
- 4 Au bout de ce temps, sortez la cocotte et arrosez les souris avec leur propre jus, vous pouvez ajouter un peu d'eau chaude si vous voulez plus de sauce.
- 5 Refermez cette cocotte et glissez-là de nouveau dans le four pour une nouvelle heure de cuisson au moins (tout dépend de la grosseur de ces souris) mais en surveillant et en arrosant les souris toutes les 15 minutes.
- 6 Je les ai servies avec des pommes de terre nouvelles, parsemées de persil et de fleur de sel de Guérande.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

