La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Souris d'agneau façon simplifiée du gigot de 7 heures

Plat Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 120 mn

Traditionnellement, je sers l'agneau avec des flageolets mais vous pouvez aussi l'accompagner d'une tomate provençale et de frites.

Recette proposée par : Christiane Guarch

Ingrédients

- 4 souris d'agneau
- 6 carottes
- 4 pommes de terre
- 4 navets
- 2 branches de céleri
- 5 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 brin de romarin
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- sel, poivre

Préparation

1. Pelez et hachez l'oignon.
2. Lavez et émincez la branche de céleri.
3. Pelez les carottes et coupez-les en gros tronçons.
4. Colorez sur toutes les faces, les souris d'agneau dans une cocotte avec un peu d'huile. Réservez et déglacez la cocotte avec le vin, puis ajoutez le céleri et l'oignon. Mélangez.
5. Déposez dessus les tronçons de carottes, puis les souris. Remplissez d'eau jusqu'à niveau des souris. Ajoutez le bouquet garni, les gousses d'ail pelées et le brin de romarin. Assaisonnez de sel et de poivre. Fermez l'autocuiseur et comptez 1h20 de cuisson à partir du sifflement de la soupape.
6. Pendant ce temps, pelez les pommes de terre et coupez-les en 2, si elles sont trop grosses.
7. Epluchez les navets.
8. Retirez la pression. ouvrez la cocotte et ajoutez-y les pommes de terre et les navets. Relancez la cuisson pour une dizaine de minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode