



Facile-Prép : 40 min



*Souris d'agneau
au beurre de
Roquefort*



CUISSON : 2H

6 souris d'agneau
2 gousses d'ail
2 branches de thym
2 branches de laurier
200 ml de vin rouge
100 g de roquefort
70 g de beurre mou
Champignons
Haricots verts
Pommes de terre
Carotte
Graisse de canard
Huile d'olive
Sel, poivre

1) Préparation de la viande

Parez vos souris d'agneau ou demandez à votre boucher de le faire.

Pelez et dégermer l'ail.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, ajoutez le thym, le laurier et l'ail. Colorer les souris pendant 5 min.

Puis les emballer individuellement dans du papier alu.

Enfournez pour 1 h 30 de cuisson dans un four préchauffé à 150 °C puis 30 min à 100°C.

Pendant ce temps, déglacez la cocotte avec le vin. Filtrez puis laisser réduire le jus.

2) Préparation du beurre de Roquefort

À l'aide d'une fourchette, écrasez le fromage et le beurre mou, vous devez obtenir une pâte bien homogène.

Formez un boudin que vous emballez bien serré dans du film alimentaire.

Mettez quelques minutes au congélateur, une fois durci, réservez au frigo jusqu'au service.

3) Préparation des petits légumes

Faire cuire vos légumes.

Réservez.

20 min avant la fin de la cuisson de vos souris, faire sauter vos légumes dans un peu de graisse de canard.

4) Dressage

Déposez vos petits légumes sur votre assiette, à côté déposer la souris d'agneau, os en l'air. Nappez-là du jus de cuisson au vin.

Déposez une tranche de beurre de roquefort et un brin de romarin pour la déco.