

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉES
AU MIEL ET PAPRIKA**



SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉES AU MIEL ET PAPRIKA

🕒 30 min 🔥 2 h 10

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 souris d'agneau
- 1 à 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de paprika
- 50 ml d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 kg de pommes de terre
- 6 gousses d'ail
- 250 g d'olives violettes
- Sel & poivre

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 150°C. Placer les souris d'agneau dans une cocotte allant au four. Ajouter 50 ml d'huile d'olive, le miel et le paprika. Faire fondre à feu moyen puis badigeonner les souris d'agneau avec le mélange.
- Saler, poivrer et disposer les gousses d'ail entières non épluchées autour ainsi que le thym et faire colorer les souris en les retournant sur toutes leurs faces.
- Refermer la cocotte et la placer au four pendant 2 heures. Badigeonner les souris à l'aide d'un pinceau tous les quarts d'heure.
- Ajouter les olives dans la cocotte 30 minutes avant la fin de la cuisson. Pendant ce temps éplucher les pommes de terre, les découper en morceaux et les faire cuire 30 minutes dans l'eau bouillante. Les égoutter puis les écraser en purée.
- Ajouter le beurre, saler, poivrer et servir avec les souris caramélisées.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

