



### TYPE DE RECETTE

- Plat principal
- Nbre de pers. : \_
- Préparation : 🕒 10m
- Cuisson : 🕒 2h15
- Difficulté : 🍳 🍲 🍲 🍲

### INGRÉDIENTS

- souris d'agneau
- 3 gousses d'ail en chemise
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 3 carottes
- 1 branche de thym
- bouillon dégraissé
- 50 g de beurre



# SOURIS D'AGNEAU CONFITES

## \*PRÉPARATION\*

Dorer vos morceaux dans un joli beurre blond, ajouter des échalotes émincées, oignon émincé, ail en chemise, carottes en bâtonnets et un peu de thym.

Assaisonner.

Mouillez éventuellement avec un peu de bouillon de volaille ou de pot au feu.

Vous pouvez cuire en cocotte sur le feu ou au four.

Cocotte : Couvrir et laisser mijoter doucement 2h15 sur le feu.

Four : mettre la cocotte avec son couvercle dans un four préchauffé à 150° durant 2h15.

## \* REMARQUES \*

L'agneau s'accompagne idéalement des légumes de la ratatouille, de gratin dauphinois, purée de pommes de terre, haricots secs.

**LA BOUCHERIE TROLLIET**  
vous souhaite un très bon appétit !

**Halles de Lyon Paul Bocuse - Lyon 3<sup>ème</sup>**  
**Tél. : 04 78 62 36 60**

**[www.boucherie-trolliet.com](http://www.boucherie-trolliet.com)**