

Vincent Chirat Chef de l'Ermitage de Corton à Choney-lès-Beaune

Souris d'agneau confite au miel de tilleul !

INGREDIENTS

- 🍷 4 souris d'agneau
- 🍷 1 carotte
- 🍷 ½ fenouil
- 🍷 1 oignon
- 🍷 1 branche de céleri
- 🍷 2 branches de romarin
- 🍷 ½ tête d'ail
- 🍷 300 ml de vin blanc
- 🍷 100ml de sauce soja
- 🍷 Pommes de terre grenaille

DEROULE DE LA RECETTE

Colorer les souris d'agneau au beurre.

Saler, poivrer puis les rôtir au four pendant 30 minutes.

Ajouter carottes, oignon, céleri, fenouil en gros morceaux, le romarin et la ½ tête d'ail.

Mettre une cuillère à soupe de miel sur chaque souris d'agneau.

Déglacer au vin blanc, ajouter la sauce soja et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau.

Cuire au four à couvert pendant 2h00 à 150°C en prenant soin de retourner les souris de temps en temps.

Ajouter les pommes de terre grenaille et cuire encore pendant 20 minutes.

Dresser les assiettes et déguster !