

# SOURIS D'AGNEAU À L'AIL



**PERSONNES : 4**



**PRÉPARATION : 20 mn**



**CUISSON : 120 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 140 mn**

**4 souris d'agneau**

**2 têtes d'ail**

**2 belles branches  
de romarin.**

**1 bouquet de thym frais  
bien serré**

**2 cuil. à soupe d'huile  
d'olive**

**2 verres de vin blanc sec**

**1 douzaine de pommes  
de terre ratte**

1. Prenez 4 feuilles d'aluminium, déposez dans chacune 4 gousses d'ail, du thym et du romarin.

2. Placez les souris sur les feuilles de papier aluminium, huilez-les, salez-les au sel et enfermez les souris d'agneau en serrant bien et en superposant plusieurs épaisseurs de papier aluminium. Mettez les souris dans un plat.

3. Placez au four à (170°C environ-th.6) pendant 1h30 à 2 heures selon les performances de votre four. 45 minutes avant la fin de cuisson des souris d'agneau, disposez les pommes de terres ratte lavées et coupées en biais selon leur taille (et non épluchées).

4. Sortez les souris d'agneau et déballez-les. Replacez-les dans le plat avec l'ail. Replacez au four.

5. Avant de sortir les souris d'agneau du four, versez le vin blanc dans le plat et laissez réduire de moitié toujours au four.

**Pour finir... Servez immédiatement avec de la mâche.**

