

SOURIS D'AGNEAU À L'AIL



-  PERSONNES : 4
-  PRÉPARATION : 20 min
-  CUISSON : 120 min
-  REPOS : 0 min
-  TEMPS TOTAL : 140 min

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. Remplacez-les dans le plat avec l'ail. Remplacez 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.

