

Souris d'agneau aux citrons confits

Préparation : 10 mn

Cuisson : 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 souris d'agneau
3 citrons confits au sel
6 gousses d'ail
1 bouquet de menthe
1 bouquet de coriandre
1 morceau de gingembre
3 oignons frais
Poivre du moulin
Paprika
Pour la semoule :
250 g de semoule
Huile d'olive
1 oignon frais
50 g de raisins secs préalablement réhydratés
1 c à c de cannelle

Dans une cocotte faire revenir dans un peu d'huile d'olive les souris d'agneau sur toutes leurs faces avec les oignons émincés. Ajouter les gousses d'ail épluchées et écrasées, le gingembre pelé et râpé et les citrons confits coupés en quartiers sans la pulpe.

Assaisonner, saupoudrer de paprika et ajouter un verre d'eau et les herbes lavées et ciselées (réserver quelques feuilles de menthe pour la semoule). Couvrir et laisser mijoter 2 h (vérifier la cuisson les souris doivent être tendres autrement prolonger un peu la cuisson).

Préparer la semoule selon les indications du paquet. Faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive avec la cannelle, les raisins réhydratés, le reste de menthe, du sel et du poivre, puis mélanger avec la semoule.

Servir les souris avec la semoule.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>