



## **LA SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE TAMARIN**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

Ingrédients :

- 6 souris d'agneau de 400 gr environ
- 4,5 cl d'huile d'arachide (3 cuil. à soupe)
- 1 litre de bouillon de légumes
- 20 gr de Jus d'agneau
- 30 gr de pulpe de Tamarin
- 4,5 cl de vinaigre de vin (3 cuil. à soupe)
- 5 gousses d'ail
- 20 gr de gingembre
- 75 gr de miel liquide
- 45 gr de Maïzena sauce brune
- 1,5 cl de vinaigre de Xérès (1 cuil. à soupe)
- Sel, poivre du moulin et piment d'Espelette



### **Progression**

Faire préchauffer votre four à 200°C

Dans une casserole, faire chauffer le bouillon avec la pulpe de tamarin, le vinaigre de vin, le gingembre préalablement râpé, le miel, le jus d'agneau et les gousses d'ail épluchées et coupées en lamelles.

Faire bouillir et réserver.

Faire chauffer une cocotte ou une poêle sur feu vif avec l'huile.

Saler et poivrer les souris d'agneau et les faire dorer sur toutes les faces.

Retirer du feu, vider le gras, et napper les souris de bouillon au tamarin.

Enfourner pour 2 heures de cuisson, découvrir pour la dernière demi-heure et arroser si nécessaire d'eau. Refroidir les souris, et réduire le jus de cuisson en le liant avec la Maïzena sauce brune. Rectifier l'assaisonnement et rajouter le vinaigre de Xérès.

Servir les souris d'agneau caramélisées avec les accompagnements prévus, et napper de jus de cuisson.



**Chef Armand LAYACHI**  
*Professeur de cuisine*