

Gigolettes d'agneau ou souris d'agneau

La souris d'agneau est moins cuisinée que le gigot d'agneau. Et pourtant, il s'agit presque du même morceau.

La **souris d'agneau** est un morceau de viande constitué par le muscle qui entoure le tibia de la patte arrière de l'agneau dans la **la partie basse du gigot c'est à dire de la cuisse de l'agneau**.

▫ Faire revenir (cad laisser sous feu vif pendant 2 mn sans toucher, puis remuer et renouveler le cycle jusqu'à obtention de la cuisson désirée) les souris dans une cocotte avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou de ghee) par souris. Salez et poivrez une fois les côtés bien dorés. Réserver.

▫ Dans la cocotte faire cuire à feu doux des oignons émincés (300gr non épluché par souris) . Ajouter 2 clous de girofle, 2 poivre noir et 1 étoile de badiane (ou 2 piments de la Jamaïque) (passés au moulin à café), un bâton de cannelle entière par souris, des graines d'anis vert (1 gr par souris).

▫ Quand les oignons sont translucides (après environ 15 mn de cuisson douce), incorporer rapidement la poudre de curry (3 gr par souris) .

Remuer sans cesse pendant une minute. Mettre les épices à sec permet d'intensifier leur saveur.

▫ Dès que les poudres sont très légèrement grillées,

Incorporer la purée de tomates (200 gr par souris), une pincée de sel (2 gr par souris) et une grosse de sucre (3 gr par souris). Ajouter un peu de vin blanc (10 cl par souris). Laisser le tout mijoter deux ou trois minutes.

▫ Incorporer les morceaux de viande. Mélanger.

C'est mieux de choisir un récipient de volume adapté pour que les morceaux de viande soient recouverts de la sauce.

▫ Laisser cuire 2 heures au four à 140° (5,5) ou dans la cocotte à feu doux.

Couvert la première heure, puis découvert pour obtenir une sauce plus épaisse.

A la fin de la cuisson ajouter de la coriandre fraîche, (de la menthe, de l'huile de citron).

Servir avec des légumes découpés à la mandoline et légèrement frits.

Carottes, petits pois d'une part, pommes de terre sautées d'autre part