

Souris d'agneau à la Normande



Ingrédients - Convives 2 - Préparation 20mn - Cocotte 30mn à feu moyen – Sauce 10mn.



1 souris
d'agneau



50cl de crème
fraîche



Thym frais en
branche



Champignons de
Paris 200g net



Herbes de
Provence 1 càc



1 feuille de
laurier



1 càc fond de
veau, 20cl eau



5 verres d'eau
dans cocotte



Coriandre du
moulin



2 càs d'huile
d'olive

Préparation

1. Faire revenir la souris dans une cocotte pour la colorer avec un fond d'huile.
2. Préparer 20 cl de fond de veau. (1 càs de fond de veau et 2 tasses d'eau)
3. Rajouter le fond de veau, 10 branches de thym, 1 càs d'herbes de Provence, 1 càs d'huile d'olive, 5 verres d'eau, le laurier, sel (option), coriandre du moulin.
4. Une fois la cocotte sous pression, mettre à feu moyen pendant 30mn.
5. Faire suer les champignons 10 à 15mn dans une poêle s'ils sont en boîte.
6. Après cuisson, ouvrir la cocotte, sortir la viande et filtrer la sauce (option !).
7. Ajouter la crème, une càc de farine pour épaissir légèrement (option) rajouter les champignons, remuer 3mn puis remettre la viande.
8. Réchauffer le tout à feu doux 10mn, sans la soupape.
9. Accompagner de frites ou de tagliatelles.

* * * 22 mai 2019 * *