

**Préparation :**

- Dans un petit faitout, faire rissoler dans un peu d'huile d'olive, l'oignon émincé et les souris d'agneau. Elles doivent être à la verticale tout au long de la cuisson !

- Mouiller au vin blanc puis laisser réduire environ 4 minutes.

- Ajouter le jus d'agneau préalablement dilué à l'eau et couvrir en ne laissant que les os dépasser.

- Ajouter l'ail émincé, le wasabi et le miel.

- Laisser venir les gros bouillons puis couvrir et laisser cuire à feux doux pendant au moins 3 heures. Si le jus devient épais trop rapidement, veiller à ajouter de l'eau !

- Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau salée, les égoutter puis les écraser à la fourchette en y incorporant un peu d'huile d'olive. Réserver.

- Nettoyer les giroles sous un filet d'eau, les sécher et les faire sauter dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre.

- Les souris sont cuites lorsque la chair se détache légèrement de l'os.

- Dresser l'écrasé de pommes de terre avec un emporte pièce sur le fond de l'assiette, y déposer la souris, ajouter un peu de jus autour et ne pas oublier les petites giroles.

### Le truc du chef :

cuire l'agneau la veille et le laisser reposer hors de son jus de cuisson, il n'en sera que plus fondant.



## SOURIS D'AGNEAU CONFITE

accompagnée de son écrasé de pomme de terre  
et petites giroles roties

Temps de cuisson : 3h30 mn

### ingrédients pour 4 personnes :

4 souris d'agneau  
2 c à c de wasabi  
1 tête de gingembre frais  
(grosse comme le pouce)  
1 gousses d'ail  
1 petite boîte de jus d'agneau déshydraté  
1 verre de vin blanc  
1 oignon jaune  
3 c à s de miel  
4 branches de thym frais  
6 pommes de terre Agatha  
400 gr de giroles  
huile d'olive