

Souris d'agneau GRTA confite au miel et Merlot de Genève  
Écrasée de pommes de terre de chez Vuagnat et légumes de  
Genève

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 souris d'agneau (environ 400GR/souris)
- 75cl de Merlot
- 2 oignons
- 300gr de carottes
- 4 gousses d'ail
- 4 brins de thym frais
- 2 brins de romarin
- 2 feuilles de laurier séchées
- 6 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 100gr de beurre

Purée de pommes de terre :

- 1kg de pommes de terre Agria
- Eau
- 2 cuillères à soupe de gros sel
- 200ml de crème
- 100ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de noix de muscade râpée

Légumes :

- 4 courgettes
- 100ml d'huiles d'olive
- Sel
- Poivre

Recette :

Laver et éplucher les oignons et les carottes. Les tailler en petits morceaux.

Écraser les gousses d'ail en chemise.

Mélanger l'huile d'olive et le miel, puis badigeonner les souris d'agneau avec ce mélange.

Faire mariner le tout 12h au réfrigérateur.

Déposer les souris dans une casserole avec les carottes et oignons.

Ajouter les herbes, sel et poivre.

Faire dorer de chaque côté à feu doux.

Mouiller avec le vin puis cuire à feu moyen à couvert pendant 2 à 3 heures, jusqu'à obtention d'une viande tendre.

Après cuisson, réserver la viande, passer le jus au chinois puis le faire réduire à feu doux. Lier le ensuite avec le beurre coupé en dés.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Laver et éplucher les pommes de terre.

Mouillé avec un grand volume d'eau et le gros sel.

Laisser cuire 40 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que l'on puisse y planter un couteau.

Égoutter les pommes de terre.

Ajouter la muscade, l'huile d'olive et la crème.

Écraser le tout avec un fouet ou un écrase pommes de terre.

Éplucher les courgettes.

Couper les en demi-cercle, les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Dresser votre assiette et verser le jus sur la viande.

Bon appétit !