



Souris d'Agneau aux raisins



Préparation : 30min
Cuisson : 45min
Temps total : 1h15

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- ✓ 2 souris d'agneau
- ✓ 3 oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ Raisins secs (200g)
- ✓ 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 50cl d'eau
- ✓ Épices :
 - 1 cuillère à café de curcuma
 - 1 pincée de safran
 - 1 pincée de cannelle
 - sel
 - poivre

Préparation

- 1** Commencer par bien rincer les raisins secs, puis les mettre à tremper dans de l'eau. Peler les oignons, puis les émincer en lamelles généreuses.
- 2** Verser l'huile d'olive dans une cocotte afin de faire dorer les 2 souris d'agneau. Pendant ce temps, éplucher les 2 gousses d'ail, puis les écraser avant de les ajouter avec les oignons et le reste des épices dans la cocotte. Laisser revenir 3 à 4 mn.
- 3** Ajouter les 50cl d'eau et bien remuer avant de couvrir. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps à autre.
- 4** Le Top finition
A l'issue des 30 minutes, égoutter les raisins secs et les ajouter au reste de la recette afin de laisser mijoter 15 minutes de plus. Servir avec des féculents tels que du riz, des pâtes fraîches de la semoule ou du blé et savourer.