

Souris d'Agneau Confites aux Flageolets

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- AGNEAU	4 souris
- PAPRIKA	
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- CAROTTE(S)	3
- FLAGEOLETS	400g
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- OIGNON(S)	1
- THYM	
- CORIANDRE FRAIS	2 c à soupe
- VIN BLANC SEC	15 cl
- MIEL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Pelez les gousses d'ail.
- Ciselez la coriandre.
- Egouttez et rincez les flageolets.
- Faites revenir sur toutes les faces les souris d'agneau dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez.
- Saupoudrez de paprika puis ajoutez l'oignon émincé, les carottes ainsi que l'ail écrasé. Remuez.
- Intégrez ensuite les tomates concassées avec le vin blanc, les flageolets, le thym et la coriandre.
- Rectifiez l'assaisonnement puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 1h30min. Mélangez de temps en temps.
- En fin de cuisson, vérifiez encore une fois l'assaisonnement puis incorporez le miel à la sauce. Laissez encore mijoter quelques minutes.

Remarque:

Accompagnez de riz à la coriandre (DI-248).

