



Souris d'agneau braisée au vin rouge, miel de Corse et massala, risotto à la coriandre



Ingrédients (pour 4 personnes)

Souris d'agneau au vin rouge, miel de Corse et massala :

- 4 souris d'agneau (480657)
- 1 cl d'huile de tournesol
- 20 gr de beurre
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- Pm massala
- 15 gr de farine
- 35 gr de miel de Corse (300998)
- 25 cl de vin rouge
- 25 cl de fond brun d'agneau

Risotto à la coriandre :

- 280 gr de riz à risotto (102201)
- 1/2 oignon
- 2 cl d'huile d'olive
- 6 cl de vin blanc
- 75 cl de bouillon de volaille (70813)
- 1/2 botte de coriandre fraîche
- 1 petit citron confit
- 80 gr de mascarpone (162768)
- Pm pousses de coriandre

- Pm sel, poivre

Préparation

Souris d'agneau au vin rouge, miel de Corse et massala

Préchauffer le four à 160°C.

Éplucher et laver les légumes.

Tailler une garniture aromatique avec les échalotes et la carotte (gros dés), ouvrir l'ail en deux puis dégermer.

Dans une cocotte, marquer les souris à feu vif avec un filet d'huile de tournesol, après coloration ajouter la garniture et le beurre.

Cuire 2 mn puis singer avec la farine. Mélanger 1 mn, additionner le massala et le miel, déglacer au vin rouge puis mouiller au fond brun.

Porter à frémissement, mijoter 2 heures au four avec un couvercle.

Rectifier l'assaisonnement.

Risotto à la coriandre

Ciseler l'oignon, suer à l'huile d'olive, ajouter le riz, le nacer, déglacer au vin blanc et mouiller au bouillon de volaille petit à petit tout au long de la cuisson (17 à 20 min).

Ajouter la coriandre hachée, le citron confit et le mascarpone.

Décorer de quelques pousses de coriandre
