

Souris d'agneau, navets primeurs à la gremolata

 cuisinedegut.net

il y a 3 jours

INGRÉDIENTS

Pour 2 Personnes

Pour la gremolata

1/2 cuillère à soupe de Coriande fraîche
1 cuillère à soupe de menthe fraîche
1 gousse d'ail ciselée finement
23 cuillères à soupe d'huile d'olive
Zestes d'un citron jaune
Fleur de sel – Poivre au moulin

PREPARATION DES SOURIS

2 souris d'agneau
8/10 petits navets primeurs
1 boîte de 400 gr de tomates concassées au basilic
10 cl de vin blanc sec
1 grosse gousse d'ail
1 grosse échalote
1 cuillère à café de Poivre Timut du Népal (facultatif)
Huile d'olive
Fleur de sel – Poivre au moulin

PRÉPARATION

- **Commencer par préparer la Gremolata :**
- Laver et essorer les herbes avec un sopalin. Les ciseler très très finement et les mettre dans un petit récipient.
- Eplucher l'ail et la ciseler très finement. L'ajouter aux herbes
- Prélever, à l'aide d'une râpe, des zestes d'un citron et les ajouter aux herbes
- Ajouter un peu de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.
- Ajouter l'huile d'oliver. Remuer. Filmer et mettre au frais.
- Mettre un léger filet d'huile dans une sauteuse et faire dorer les souris d'agneau sur toutes leurs faces.
- Ajouter l'échalote ciseler en rondelles et l'ail ciselé.
- Déglacer le tout avec le vin blanc.
- Ajouter le contenu de la boîte de concassée de tomates au basilic.
- Couvrir la cocotte et laisser cuire, à **petits frémissements**, pendant **une heure 30**. (retourner les souris régulièrement au cours de la cuisson en laissant l'eau du couvercle arroser le plat)
- Pendant ce temps, éplucher les navets et les couper en gros morceaux.
- Les mettre dans l'eau.

- Au bout d'une heure de cuisson, ajouter les navets aux souris d'agneau. saler et poivrer le tout.
- Ajouter le poivre Timut. Poursuivre la cuisson à couvert pendant **une heure**.
- Au bout de ce laps de temps, découvrir la cocotte et poursuivre la cuisson **10 minutes**.
- Puis, servir, dans des assiettes creuses, un lit de navets.
- Ajouter au milieu une souris d'agneau.
- Sortir la gremolata du frigo et ajouter celle ci sur les souris et sur la navets
- Ajouter un peu de sauce.
- Décorer avec un peu de coriandre fraîche et servir avec le reste de la gremolata pour ceux qui le souhaitent
- Déguster aussitôt bien chaud

CONSEILS ET ASTUCES

1- Retournez de temps en temps les souris durant leur cuisson et laissez l'eau s'écouler dans la cocotte. Le fait de découvrir la cocotte 10 minutes avant la dégustation permet que la sauce ne soit pas trop liquide.

2- Les navets doivent être tendres mais attention ils ne faut pas qu'ils soient trop cuits, ce serait de la bouillie ! Surveillez les !

3- Le poivre Timut du Népal n'est pas obligatoire mais il ajoute de la saveur avec son petit parfum d'agrumes. Moi j'adore
