



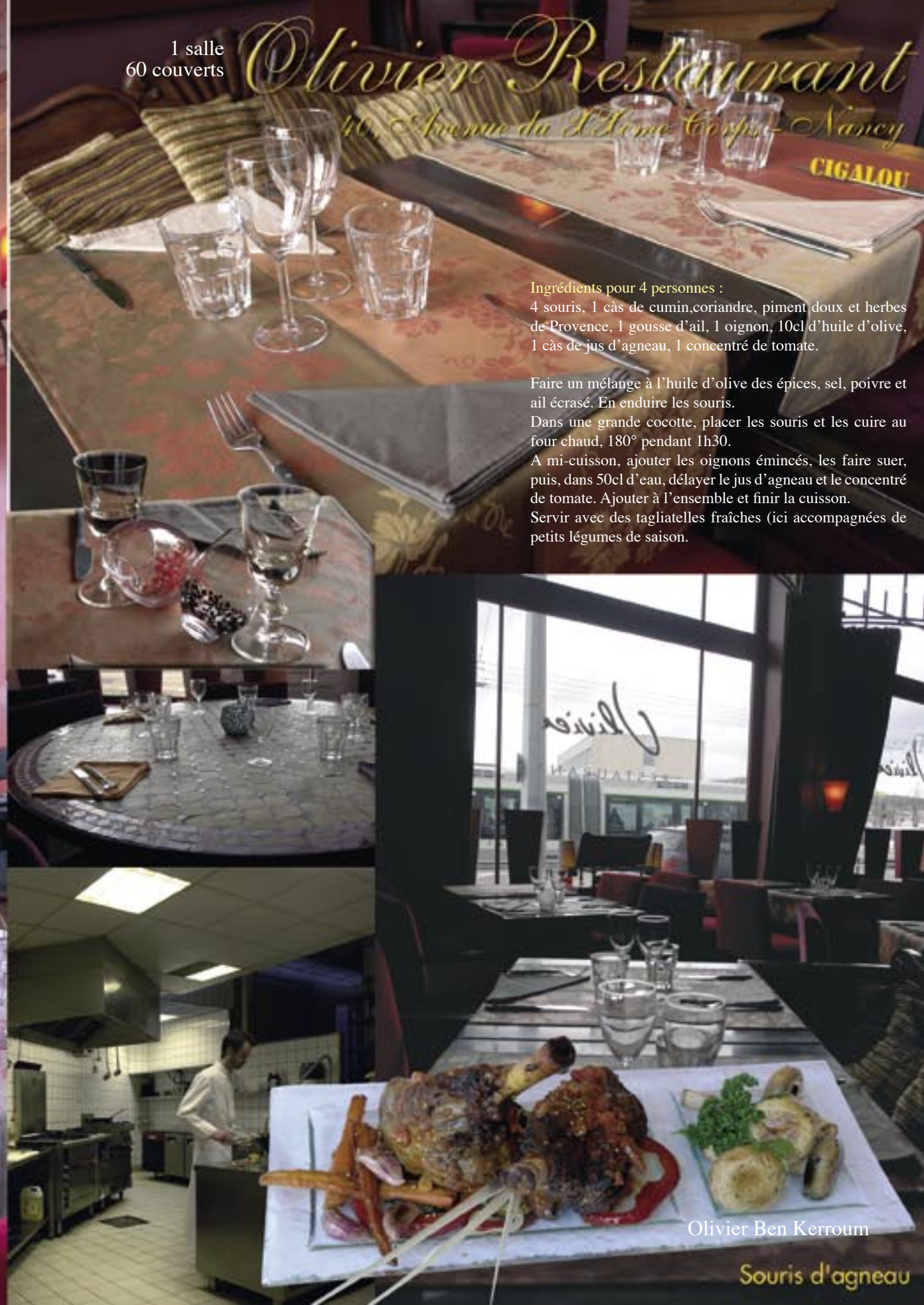
1 salle
60 couverts

Olivier Restaurant

46, Avenue du L'Honnête Corps - Nancy

Ingrédients pour 4 personnes :
4 souris, 1 càs de cumin, coriandre, piment doux et herbes de Provence, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 10cl d'huile d'olive, 1 càs de jus d'agneau, 1 concentré de tomate.

Faire un mélange à l'huile d'olive des épices, sel, poivre et ail écrasé. En enduire les souris.
Dans une grande cocotte, placer les souris et les cuire au four chaud, 180° pendant 1h30.
A mi-cuisson, ajouter les oignons émincés, les faire suer, puis, dans 50cl d'eau, délayer le jus d'agneau et le concentré de tomate. Ajouter à l'ensemble et finir la cuisson.
Servir avec des tagliatelles fraîches (ici accompagnées de petits légumes de saison).



Olivier Ben Kerroum

Souris d'agneau