

Souris d'agneau aux figues et aux amandes

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



1 h 40 min

Temps de repos :



imprimer la recette

- 3 souris d'agneau
- 4 échalotes roses
- 12 figues fraîches
- 125 g d'amandes émondées
- 2 c. à soupe de miel liquide
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 1 c. à café de graines de cumin
- 4 c. à soupe d'huile
- 3 brins de coriandre fraîche
- Sel, poivre

un rosé de touraine (Rosé, Val de Loire)

Pelez et émincez les échalotes.

Concassez les graines de coriandre.

Chauffez l'huile dans une grande cocotte. Posez les souris et faites-les colorer. Quand elles ont pris une belle couleur dorée, retirez-les de la cocotte.

Mettez les échalotes à blondir dans la cocotte en remuant 2 min.

Remettez les souris, versez 2 verres d'eau, ajoutez les amandes, les graines de coriandre et de cumin.

Salez et poivrez, couvrez. Baissez le feu et faites confire à petit feu 1 h 30 en retournant les souris régulièrement. Rajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.

Pendant ce temps, coupez les figues en deux et réservez-les au frais.

Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les figues.

En fin de cuisson, arrosez de miel, mélangez délicatement, poursuivez la cuisson 5 min à feu un peu plus vif.

Disposez les souris dans un plat, ajoutez la garniture de fruits et arrosez du jus de cuisson.

Décorez de coriandre fraîche et servez aussitôt.