**SOURIS D’AGNEAU CONFITE COMME UNE DAUBE**

**Pour 8 personnes**

**8 souris**

**2 gros oignon**

**1 tête ail**

**100g de lard fumé**

**Thym, Laurier**

**2 cas de vinaigre balsamique**

**2 cas de soja**

**1 cas de concentré de tomates**

**Bouillon de légumes 40cl**

**Vin rouge corsé 60 cl**

**Pour la marinade : thym/laurier, oignon piqué d’un clou de girofle**

**Sel, poivre**

**1 carré de chocolat si nécessaire**

Mariner les souris 24h à l’avance dans le vin et les ingrédients de la marinade, les disposer lep lus à plat possible et retourner 3 ou 4 fois dans les 24h

Egouttez les souris sur une grlle 1h à température ambiante avant la cuisson

Egouttez la marinade pour ne garder que le vin

Dorer les souris à l’huile d’olive et au beurre puis réserver sur une grille

Videz la graisse sans nettoyer la cocotte

Cuire l’oignon émincés grossièrement, le lard et l’ail en chemise grossièrement coupées dans une noisette de beurre et 1 cas d’huile d’olive, puis déglacer avec le vinaigre et le soja

Préparer un bouillon de légumes (cube pour moi mais cela serais meilleurs avec un bouillons frais), mélanger avec le concentré de tomate mélangé

Déposer les souris sur le mélange oignons, lards, ails, puis recouvrir de bouillon et de vin à moitié des souris

Ajouter les herbes, salé, poivré

Laisser revenir à petit bouillon plusieurs heures, au moins 2h à couvert puis découvrir pour laisser la sauce s’épaissir, ajouter à cet instant le carré de chocolat

Accompagner d’un écrasé de pomme de terre fondant

PS / Vous pouvez faire la cuisson au four, en basse température, à 120° maximum, couvert minimum 3h

**LA TABLE DES PLASIRS**