

Souris d'agneau au vin rouge

Pour 4 à 8 personnes (selon la taille des souris) :

- 4 souris d'agneau
- 2 oignons
- 10 gousses d'ail
- 2 càs de fond de veau en pâte
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 2 càs de cassonade (ou de miel)
- une branche de romarin
- 75 cl de vin rouge
- sel, poivre

Faites dorer la viande sur toutes les faces.

Disposez dans la mijoteuse - *sans doute l'étape la plus difficile quand vos 4 souris ont la taille de 4 gaspards...désolée, je suis sensée parler correctement devant le grand internet, mais sur le coup, les bestioles ont joué avec mes nerfs ; le rubik's cube ne rebondit pas quand on lui dit de se mettre là !!!*

Vengez vous sur la moitié des gousses d'ail en les écrasant. Emincez les oignons et faites revenir le tout dans un peu d'huile d'olive.

Lorsque les oignons sont dorés, ajoutez le vin - *je ne dirai rien si vous vous versez un verre au passage, quoique, tout dépend de l'heure.*

Au premier bouillon, transférez sur les souris d'agneau.

Faites bouillir 400 ml d'eau, voire le double selon la quantité de viande (le but est de pouvoir recouvrir les souris de liquide). Délayez le fond de veau dans l'eau bouillante et ajoutez le concentré de tomate, ainsi que le sel et le poivre. Transférez dans la mijoteuse.

Régalez-là sur «Low» et laissez la magie opérer pendant 6, voire 7 heures.

Si vous disposez d'un peu de temps pour peaufiner la recette, filtrez la sauce au-dessus d'une cocotte et faites réduire ; le plat n'en sera que meilleur.