

Souris d'agneau au romarin et sa crème d'ail



Pour 6 personnes

6 souris d'agneau – 1 gros bouquet de romarin – 6 têtes d'ail – 18 cl de crème épaisse – 8 cl de lait – 1 cuillère à soupe de maizena – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – fleur de sel et poivre

Préchauffer le four à 150°

Dans un grand plat allant au four mettre la moitié du romarin posez les souris d'agneau debout, répartissez le romarin restant dessus. Coupez 5 têtes d'ail en deux dans la hauteur, les disposer entre les souris.

Enfournez le plat environ 2 heures pour que la soit fondante, elle doit se défaire à la fourchette.

Environ 30 minutes avant la fin de la cuisson, sur la dernière tête d'ail prélevez 10 gousses, pelez-les.

Mélangez l'ail, la crème et le lait dans une casserole, puis laissez infuser 20 minutes à feu doux, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et l'ail fondante.

Hors du feu ajoutez la maizena et 8 cl de jus de cuisson, sans cesser de fouetter, faites épaissir la sauce 2 minutes à feu doux.

Laissez reposer la viande 15 minutes avant de servir, servir la sauce à part.

Accompagnez d'un gratin de pommes de terre.

