

Boucher

DU 2 AU 4 JANVIER

RECETTE SOURIS D'AGNEAU

Chauffer le four à 160 °C (chaleur traditionnelle).
Faire dorer les souris d'agneau dans l'huile d'olive, les colorer sur toutes les faces pour développer les arômes. Retirer et réserver.
Ajouter les oignons, les carottes, l'ail. Faire revenir 5 minutes. Ajouter miel + concentré de tomate et mélanger pour caraméliser légèrement.
Verser le vin (si utilisé) et laisser réduire 2 minutes. Ajouter le fond de veau, mettre thym, romarin et laurier. Déposer les souris sur la garniture.
Couvrir hermétiquement et enfourner 3h30 à 4h, en retournant les souris 1-2 fois.
Pour un effet laqué : découvrir la cocotte, augmenter à 200°C et laisser 10 minutes pour caraméliser.



16€90
LE KG

Souris avec os*** à rotir
Agneau

ORIGINE
NOUVELLE-ZÉLANDE



16€50
LE KG

Gigot tranche sans os*** à griller
Agneau

ORIGINE
NOUVELLE-ZÉLANDE



23€90
LE KG

Entrecôte*** à griller
Viande Bovine**

ORIGINE
FRANCE



21€50
LE KG

Rôti** à mijoter
Veau

ORIGINE
FRANCE

