

# Boucher

DU 2 AU 4 JANVIER

## RECETTE SOURIS D'AGNEAU

Chauder le four à 160 °C (chaleur traditionnelle).  
Faire doré 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



**21€50**  
LE KG

Rôti\*\* à mijoter  
Véau  
ORIGINE  
FRANCE



**23€90**  
LE KG

Entrecôte\*\*\* à griller  
Viande Bovine<sup>®</sup>  
ORIGINE  
FRANCE

