

# Souris d'agneau confites et carottes fondantes

Préparation : 20 mn  
Cuisson : 2H00

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 souris d'agneau
- 5 belles carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouillon cube
- bouquet garni
- 4 cuillères à soupe de miel
- sel et poivre



Préparation :

Dans une cocotte en fonte, faire dorer les souris, saler et poivrer.  
Réservez.

Emincez les oignons, l'ail, et les carottes assez finement.

Faire revenir le tout dans de l'huile d'olive (3 à 4 cuillères à soupe).

Réunir la viande et le mélange carottes/oignons, ajouter le miel et le bouquet garni. Mélangez.

Couvrir la viande d'eau (environ 450 ml) ajouter le cube.

Mijoter à feu doux demi couvert pendant 1H30 à 2H00 .

Si le jus des souris est trop liquide vous pouvez retirer la viande (en la gardant au chaud) et poursuivre la cuisson de celui-ci jusqu'à ce qu'il soit sirupeux.