

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

EN
MODE



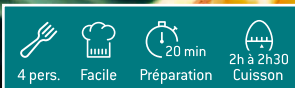
RECETTE SQUARÉMENT GOURMANDE

par les Chefs **Manuel FERREIRA** & **Laurent VISEUR**



en partenariat avec
SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



Souris d'agneau ail et romarin

et écrasé de pommes de terre

Ingédients

Pour la viande • 4 souris d'agneau • Aromates : ail, thym et laurier • 4 branches de romarin
• Huile d'olive : 6,5 cl • Vin rouge : 13,5 cl • Sel fin : 4 pincées • Moulin à poivre : 4 tours

Pour la garniture • Pommes de terre à chair farineuse : 670 g • Ciboulette : 1/2 botte • Beurre doux : 33,5 g
• Lait 1/2 écrémé : 6,5 cl • Gros sel : 6,5 g • Sel fin : 2 pincées • Moulin à poivre : 2 tours

Préparation

Pour la viande

- Dégraisser les souris d'agneau.
- Écraser les gousses d'ail.
- Dans une cocotte bien chaude, verser un trait d'huile d'olive puis ajouter les souris d'agneau et la garniture aromatique.
- Saisir la viande de chaque côté pendant 5 min.
- Assaisonner.
- Débarrasser ensuite les souris d'agneau sur une plaque allant au four, puis les contiser de romarin et les couvrir de papier aluminium.
- Enfourner à 150 °C pendant 1h30, puis à 100 °C durant 30 min.
- Déglicer la poêle avec le vin rouge et laisser réduire, puis filtrer le jus dans une passette et réserver.

Pour l'écrasé de pommes de terre

- Ciseler la ciboulette.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en dés, puis les rincer.
- Mettre les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau et du gros sel, puis les cuire pendant 5 à 10 min.
- Les égoutter ensuite et les écraser à l'aide d'un presse-purée.
- Ajouter le beurre, le lait et la ciboulette, puis assaisonner.
- Dresser la purée de pommes de terre dans un cercle en inox.
- Disposer la souris à côté et l'arroser de son jus, puis déguster.