



- Enrobez les souris avec le gros sel et le poivre concassé et laissez-les reposer à température ambiante. Au bout de 2h00, rincez-les et épongez-les avec du papier absorbant.
- Mettez l'huile dans une grande cocotte en fonte ovale et faites-y dorer les souris sur toutes les faces, avec les gousses d'ail qui elles, doivent à peine blondir.
- Retirez les souris de la cocotte et jetez l'huile. Nettoyez la cocotte puis remettez-y les souris à plat, côté bombé vers le bas (elles peuvent se chevaucher légèrement). Entourez-les des gousses d'ail, des épices et des aromates : thym, laurier, girofle, piment, cannelle et grains de poivre.
- Versez le vin dans une casserole et portez-le à ébullition. Enflammez-le afin d'éliminer l'alcool (soyez prudent et vérifiez qu'il n'y ait rien d'inflammable au-dessus de la casserole !) puis versez-le dans la cocotte.
- Couvrez la cocotte et glissez-la au four froid. Allumez-le à 150°C et laissez cuire les souris 5h30 en les retournant à mi-cuisson.
- Retirez les souris de la cocotte avec précaution (la viande se détache facilement) et mettez-les dans un plat de service avec les gousses d'ail autour. Couvrez-le avec un papier d'aluminium pour qu'elles restent au chaud.
- Lavez les pommes de terre. Séchez-les et ne les épluchez pas. Mettez 3 c. à soupe d'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Quand elle est chaude, mettez-y les pommes de terre, ainsi que le sel, le thym, le laurier et les gousses d'ail. Faites-les dorer à feu vif puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 à 25 mn. Enfoncez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.
- Pendant ce temps, filtrez le jus de cuisson des souris dans une casserole et éliminez le gras qui surnage. Laissez-le réduire sur feu fort jusqu'à obtention d'une sauce courte, de couleur caramel brun (c'est assez long, prévoyez au moins 30 mn). Allongez-la alors d'1 dl d'eau (pas plus), laissez reprendre l'ébullition et versez sur la viande (ou servez la sauce à part si vous préférez).



Si vous faites cuire vos souris d'agneau la veille, une fois la sauce réduite, remettez la sauce et les souris dans la cocotte et mettez-la au réfrigérateur. Le lendemain, sortez votre cocotte 1h00 en avance et faites-la réchauffer à feu doux au moins 30 minutes avant de servir. Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, plantez un couteau à cœur et retirez-le : la pomme de terre ne doit pas venir avec le couteau lorsqu'on le soulève.

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour les souris d'agneau :

6 souris d'agneau  
2 litres de vin blanc sucré  
(de type Monbazillac)  
24 grosses gousses d'ail  
en chemise  
1 brin de thym  
2 feuilles de laurier  
3 clous de girofle  
1 piment oiseau sec  
1 petit bâton de cannelle  
6 grains de poivre noir  
2 c. à soupe de poivre  
concassé  
4 c. à soupe rases de gros  
sel (attention, c'est pour  
enrober les souris avant  
la cuisson)  
4 c. à soupe d'huile d'olive

Pour les pommes de terre  
:

1,5 kg de pommes de  
terre Ratte ( à défaut de  
Grenaille)  
3 gousses d'ail en chemise  
1 feuille de laurier  
1 branche de thym  
Huile d'olive  
Sel Poivre du moulin

Variantes :

Si vous préférez la version gigot de sept heures, la recette est exactement la même : prenez un gigot de 2 kg, paré, et laissez-le cuire 7H00 dans votre four à 150°C en le retournant à mi-cuisson. Laissez réduire le jus de la même façon que pour les souris.

