



1. 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 séchez-les avec du papier absorbant.
2. Mettez l'huile dans une grande cocotte en fonte et faites blondir les gousses d'ail. Retirez-les puis faites dorer les souris sur toutes les faces.
3. Retirez les souris de la cocotte et jetez l'huile. Nettoyez la cocotte puis remettez les souris à plat, côté bombé vers le bas. Entourez-les des gousses d'ail, des épices et des aromates : thym, laurier, girofle, piment, cannelle et grains de poivre.
4. 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.
5. Couvrez la casserole et mettez-la dans le four, froid. Allumez-le à 150°C et laissez cuire les souris 5h30 en les retournant à mi-cuisson.
6. Enlevez 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 du papier d'aluminium pour qu'elles restent au chaud. Filtrez le jus de cuisson dans une casserole plus petite. 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 et laissez reprendre l'ébullition. Puis stoppez le feu, couvrez et réservez.
7. Pendant ce temps, lavez les pommes de terre. Séchez-les, ne les épluchez pas. Mettez 3 c. à soupe d'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Quand elle est chaude, faites dorer les pommes de terre à feu vif avec le sel, le thym, le laurier et les gousses d'ail jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Puis mettez sur feu doux, couvrez et laissez cuire pendant 20 à 25 mn en remuant de temps en temps. Enfoncez la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson et dressez dans un plat de service.
8. 10 mn avant la fin de cuisson des pommes de terre, mettez le plat avec les souris dans le four préchauffé à 100°C. Au moment de servir, sortez le plat, versez la sauce chaude sur la viande (ou servez à part dans une saucière). Servez aussitôt avec les pommes de terre en accompagnement.



Si vous faites cuire vos souris d'agneau la veille, le lendemain, sortez votre cocotte 1h00 à l'avance et faites-la réchauffer à feu doux 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.

Assez facile  
1h00 de préparation  
6h30 de cuisson  
Cher  
Sans gluten

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une grande cocotte en fonte

#### 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 (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 rattes (à défaut des grenailles)  
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.

