

Souris d'agneau braisée au vin rouge, miel de corse et massala, risotto à la coriandre



Recette réalisée par
DAVID GRILLET
Chef Exécutif du Groupe Rougereau



TEMPS DE PRÉPARATION
20 MIN



TEMPS DE CUISSON
2 H 20

Ingrédients :

pour 4 personnes

Souris d'agneau au vin rouge, miel de corse et massala :

4 Souris d'agneau (**480657**)
1 cl Huile de tournesol
20 gr Beurre
2 Échalotes
1 Carotte
1 Gousse d'ail
Pm Massala
15 gr Farine
35 gr Miel de corse (**300998**)
25 cl Vin rouge
25 cl Fond brun d'agneau

Pm sel, poivre

Risotto à la coriandre :

280 gr Riz à risotto (**102201**)
1/2 Oignon
2 cl Huile d'olive
6 cl Vin blanc
75 cl Bouillon de volaille (**70813**)
1/2 botte Coriandre fraîche
1 Petit Citron confit
80 gr Mascarpone (**162768**)
Pm Pousse de coriandre

Préparation

Souris d'agneau au vin rouge, miel de corse et massala :

Préchauffer le four à 160°C.
Éplucher et laver les légumes.
Tailler une garniture aromatique avec les échalotes et la carotte (gros dés), ouvrir l'ail en deux puis dégermer.
Dans une cocotte, marquer les souris à feu vif avec un filet d'huile de tournesol, après coloration ajouter la garniture et le beurre, Cuire 2 mn puis singer avec la farine. Mélanger 1 mn, additionner le massala et le miel, déglacer au vin rouge puis mouiller au fond brun. Porter à frémissement, mijoter 2 heures au four avec un couvercle. Rectifier l'assaisonnement.

Risotto à la coriandre :

Ciseler l'oignon, suer à l'huile d'olive, ajouter le riz, le nacrer, déglacer au vin blanc et mouiller au bouillon de volaille petit à petit tout au long de la cuisson (17 à 20 min).
Ajouter la coriandre hachée, le citron confit et le mascarpone.
Décorer de quelques pousses de coriandre