

Tourte de souris d'agneau

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 c à s de concentré de tomate

3/4 de bouteille de vin rouge

1 c à s de farine plus 2 bombées

Huile d'olive

4 souris d'agneau

3 carottes pelées et hachées grossièrement

3 oignons pelés et hachés grossièrement

1 navet moyen pelé et haché grossièrement

1 poireau lavé paré et grossièrement haché

5 branches de céleri parées et grossièrement hachées

1 petite botte de romarin frais

1 petite botte de thym frais

500 g de pâte feuilletée pur beurre

1 oeuf

1 peu de lait

Sel et poivre du moulin

Pour préparer la sauce mixer le vin avec le concentré de tomate et 1 c à s de farine.

Dans une cocotte faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire colorer les souris d'agneau (salées et poivrées) pendant quelques minutes de tous les côtés. Réserver ensuite les souris d'agneau sur une assiette et jeter l'huile de cuisson de la cocotte.

Mettre à nouveau un filet d'huile et ajouter les carottes, oignons, poireau, navet et les branches de céleri. Cuire 15 mn à feu doux les temps de ramollir les légumes. Ajouter ensuite les 2 c à s bombées de farine, le mélange de vin rouge, le romarin et le thym.

Immerger les souris d'agneau dans cette sauce en laissant seulement dépasser le os.

Porter à ébullition, couvrir la cocotte et cuire 1 h 30. Au terme de la cuisson la viande doit être parfaitement cuite tout en ayant conservé sa forme et un peu de fermeté.

Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné légèrement pour obtenir une épaisseur de 2 mm. Détailler ensuite la pâte en bande de 3 cm de large.

Dans un plat profond pouvant contenir les souris d'agneau et pouvant passer au four, mettre les souris d'agneau quand elles sont cuites et préchauffer le four à 200°. Goûter la sauce et rectifier son assaisonnement si nécessaire. la sauce doit être épaisse et parfumée. Si elle est trop liquide la faire bouillir pour la faire épaissir jusqu'à la consistance désirée. Verser ensuite la sauce délicatement sur les souris d'agneau sans salir les bords du plat.

Battre l'oeuf et le lait ensemble et badigeonner le pourtour du plat de ce mélange.

Déposer les bandes de pâte un peu au hasard en les faisant s'entrecroiser autour des os des souris d'agneau. A la fin le plat doit être entièrement recouvert de pâte. Laisser déborder la pâte sur les côtés du plat. Dorer ensuite les bandelettes au jaune d'oeuf.

Enfourner la tourte pour 20 mn environ jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servir ce plat avec des légumes cuits à l'eau ou à la vapeur.

J'ai choisi de faire les souris en cocottes individuelles. Vous pouvez préparer les cocottes à l'avance mais je vous conseille de mettre la pâte au dernier moment pour qu'elle ne risque pas de s'enfoncer dans la sauce.

Vin conseillé : un vin rouge australien – Shiraz