

*La Souris d'Agneau confite  
au Vin Cuit et poires à Botzi*

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:**

Souris d'agneau:

- 4 souris d'agneau
- 4 oignons rouges
- 6 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de vin cuit
- 2dl de fond d'agneau ou de bouillon (facultatif)
- 0,5dl de vinaigre de pomme
- 1petite botte de romarin
- 2 anis étoilés
- 1bâton de cannelle
- 2cs de farine
- sel, poivre

Poires à botzi (pour 1kg):

- 1kg de poires à botzi
- 2lt d'eau
- 200g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 4 clous de girofle
- 2 anis étoilés
- 1 petite feuille de laurier
- 1cc de poivre vert

**PRÉPARATION**

Poires à Botzi:

Éplucher les poires à botzi. (Ce n'est pas indispensable).

Mélanger les ingrédients restant dans une casserole et amener à ébullition.

Ajouter les poires et cuire à feu doux. Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Conserver en bocaux.

Au moment déposer 8 poires dans un plat à gratin avec une noix de beurre et 0,5dl de jus. Glacer dans un four préchauffé à 220C° en arrosant souvent. Le jus doit se colorer et les poires prendre une couleur légèrement ambrée.

Souris d'Agneau:

Assaisonner les souris d'agneau de sel et de poivre. Les fariner légèrement et les faire colorer avec un peu d'huile dans une cocotte en fonte.

Pendant ce temps, éplucher les oignons, les tailler en fins quartiers et les ajouter aux souris d'agneau. Faire revenir les oignons et ajouter le vin cuit. Bien enrober les souris, caraméliser légèrement puis déglacer avec le vinaigre.

Laisser réduire ce dernier et ajouter le romarin, l'ail, la cannelle et l'anis. Mouiller avec le fond ou le bouillon (à défaut un peu d'eau fera l'affaire) et couvrir.

Cuire pendant 2 bonnes heures dans un four préchauffé à 160C° en arrosant souvent.

Lorsque les souris d'agneau sont confites et bien fondantes, les retirer de la cocotte et les garder dans un plat au chaud.

Filtrer le jus de cuisson, le faire réduire à consistance et rectifier l'assaisonnement. Si la sauce est trop douce, ajouter quelques gouttes de vinaigre de pomme. Napper les souris d'agneau, garnir le plat avec les poires à botzi et servir accompagné d'**une bonne purée de pommes de terre!**