



## Au bord de la source

Restaurant  
Plats à emporter et à livrer

05 53 01 36 84

bienvenue@auborddelasource.com  
auborddelasource.com

### Souris d'agneau à la cuillère



Souris d'agneau braisée et cuite en basse température durant 30 heures dans un jus court au thym

**Portion** : 360 gr environ

**Conditionnement** : sachet sous vide

**Conservation** : 5 jours au réfrigérateur à compter de la date de livraison

**Reste à faire** : à réchauffer

**Préparation** : préchauffer le four à 170°. Pendant ce temps, faire bouillir une grande casserole d'eau. A ébullition, éteindre le feu. Plonger le sachet et couvrir. Laisser 20 minutes puis sortir le sachet, verser le contenu avec toute la sauce dans un plat allant au four. Laisser au four 20 minutes. Servir !

**Conseil de cheffe Véro** : faire réduire le jus d'agneau contenu dans le sachet en le faisant bouillir dans une poêle pour qu'il épaississe un peu (mais pas trop sinon il y aura concentration de sel). Napper la souris au moment de servir.

**Allergies** : présence dans la recette de l'un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs : non