 **Souris d'agneau confites au four**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2090/10/souris-dagneau-confites-au-four-p1030143-r-copy.jpg) **Pour 2 ou 4 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**souris d'agneau**](https://recettes.de/souris-d-agneau) **(pour 2 ou pour 4 suivant leur grosseur)**  
**- Thym**  
**- romarin**  
**- origan (séché pour moi)**  
**- 4** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 50 ml de** [**Noilly Prat**](https://recettes.de/noilly-prat) **ou vin blanc sec**  
**- 100 ml d'eau**  
**- 1 tablette de jus de rôti**  
**- ½** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **jaune**  
**- 1** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**- 3 cm de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre)  
**- 4 gousses d'ail**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cocotte avec couvercle passant au four**

**Préchauffage du four à 160°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Badigeonner au pinceau les souris d'agneau avec de l'huile d'olive.  
Saler, poivrer et effeuiller les herbes sur toute la surface.  
Laisser mariner pendant au moins 30 minutes.  
Peler les échalotes  
Peler la tomate et la couper en tranches épaisses.  
Couper le ½ citron en 4.  
Éplucher le gingembre et diluer la tablette de jus de rôti dans l'eau.  
Faire dorer la viande sur toutes les faces dans la cocotte chaude avec les échalotes.  
Mouiller avec le vin et ajouter l'eau.  
Répartir autour de la viande les tranches de tomate, les morceaux de citron, le gingembre, des brindilles de thym et de romarin.  
Porter à ébullition, puis couvrir la cocotte et la glisser dans le four chaud.  
Au bout d'une heure, ajouter les gousses d'ail non épluchées, et arroser la viande.  
Laisser encore cuire de 1 heure à 1 heure 30 suivant la grosseur des souris.  
Arroser la viande régulièrement et vérifier la cuisson et l'assaisonnement.  
Servir la viande dans des assiettes chaudes, l'entourer des légumes confits et arroser du jus de cuisson.