

Gudvor

FOURNISSEURS
DES CHEFS INVENTIFS

SOURIS D'AGNEAU AUX HERBES

Ingrédients pour 10 personnes

- 10 souris d'agneau
- **100 g de jus d'agneau Gudvor**
- **1 cuillère à soupe de pulpe shaker ail Gudvor**
- 2 L d'eau
- 1 branche de thym
- 5 carottes
- 10 gousses d'ail
- **Roux brun Gudvor**
- Sel, poivre



Mise en oeuvre

1. Eplucher et couper les carottes à taille égale.
2. Rissoler les souris d'agneau afin de bien les colorer.
3. Pendant ce temps, diluer le *jus d'agneau Gudvor* et la *pulpe shaker ail Gudvor* dans l'eau froide et porter à ébullition.
4. Disposer les souris d'agneau dans une cocotte, verser le jus d'agneau, la branche de thym, les carottes, les gousses d'ail, et cuire durant 45 minutes au four.
5. Rectifier la liaison au *roux brun Gudvor* et l'assaisonnement.
6. Dresser.