

Souris d'agneau confite au miel

Ingrédients:

- 2 souris d'agneau
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail écrasées
- 2 branches de thym
- Sel et poivre au goût

Instructions:

1. Préchauffez le four à 160°C (320°F).
2. Dans un bol, mélangez le miel, l'huile d'olive, l'ail écrasé, le thym, le sel et le poivre.
3. Placez les souris d'agneau dans un plat allant au four et badigeonnez-les généreusement de la préparation au miel.
4. Couvrez le plat avec du papier d'aluminium et enfournez pendant 2 heures.
5. Après 2 heures, retirez le papier d'aluminium et augmentez la température du four à 200°C (390°F).
6. Remettez les souris d'agneau au four pendant encore 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
7. Retirez du four et laissez reposer pendant quelques minutes avant de servir.

Vous pouvez servir la souris d'agneau confite au miel avec des légumes rôtis ou une purée de pommes de terre.

Bon appétit !