



Souris d'agneau à l'orange et patate douce

Ingrédients :

- souris d'agneau
- 1 belle patate douce
- 3 oranges à jus
- huile d'olive, persil, sel, ail

Préparation/cuisson :

Faire dorer les souris d'agneau avec un peu d'huile d'olive et la gousse d'ail hachée.

Lorsque les souris sont dorées, saler et laisser cuire $\frac{1}{4}$ d'heure à feu doux et couvert.

Ajouter les morceaux de patate douce

Sur la viande, verser le jus d'une orange dont vous aurez, au préalable, prélevé quelques zestes.

Ajouter les oranges coupées en quartier

Couvrir, faire mijoter à feu doux pendant 2 heures environ.

En fin de cuisson ajouter le persil ciselé et les zestes d'orange.

Conseil du chef :

Surveiller la cuisson de temps à autre, arroser la viande avec le jus, ajouter un peu d'eau tiède si besoin. Vous pouvez ajouter une pincée de Ras el Hanout pendant la cuisson.

Servir avec de la semoule et du vin du Maroc Gris de Boulaouane.