

## Souris d'agneau aux oignons et au safran

Les ingrédients pour 4 personnes

4 souris d'agneau  
800 g d'oignons  
2 gousses d'ail  
1 orange non traitée ou 2 suivant le jus  
4 c à s d'huile d'olive  
2 dosettes de safran  
1 c à c de graines de cumin  
1 pincée de gingembre en poudre  
1 pointe de couteau de piment en poudre

Emincer les oignons très finement et écraser les gousses d'ail pelées.  
Prélever le zeste d'une orange et le découper en fines lanières.

Presser l'orange pour récupérer le jus.

Dans une cocotte en fonte mettre l'huile d'olive et faire étuver à feu doux les oignons et l'ail pendant 10 mn environ.

Ajouter ensuite les souris d'agneau, le zeste d'orange, les épices, sel et poivre. Arroser avec le jus d'orange, couvrir et laisser confire à feu très doux pendant 2 h.

En fin de cuisson la viande doit être fondante et parfumée.

Servir très chaud avec de la semoule de couscous ou un assortiment de légumes cuits à la vapeur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>