

## Souris d'agneau braisée au vin de Fronton

La recette de la semaine



Recette proposée par Gabriel Subra.

Cette recette nous est proposée par Gabriel Subra, chef du Restaurant de la Halle à Rieux-Volvestre. Elle est issue du Livret « Un Chef, un Vigneron » réalisé en partenariat avec **Tables et Auberges de France**, la Maison des Vins et du Tourisme de Fronton, Haute-Garonne Tourisme et l'Agence de Développement Touristique de Tarn-et-Garonne.

### Ingrédients :

**Sauce :** 1 bouteille de Fronton rouge, 1/2 litre de fond de veau, 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 4 grains de genièvre, 1 gros oignon. **Plat :** 4 souris d'agneau, 4 grosses pommes de terre, 8 brins de ciboulette, 40 g de beurre, Sel, poivre, Herbes de Provence, 1/2 verre d'huile d'olive, Petits légumes en bâtonnets.

### Préparation :

Arroser les souris de l'huile d'olive, saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence. Mettre au four thermostat 6 (180°).

[Visualiser l'article](#)

Parallèlement mettre les pommes de terre avec peau dans un autre plat. Les sortir au bout de 30 min, peler une face, creuser et récupérer la chair. Mélanger celle-ci avec beurre, ciboulette, saler et poivrer puis regarnir les pommes de terre et les réserver.

Pendant ces 30 min, préparer la sauce au Fronton : faire suer l'oignon émincé, déglacer avec le vin, rajouter les épices, le fond de veau, saler, poivrer et laisser mijoter 30 min.

Verser ensuite la sauce sur les souris et cuire pendant 45 min tout en arrosant de temps en temps. Y ajouter les pommes de terre farcies les dernières 15 min, le tout à 150°.

Faire une poêlée au beurre de tous les petits légumes en bâtonnets de votre choix. Vérifier la tendreté de la viande à la fourchette en fin de cuisson, dresser et déguster avec un vin de Fronton servi à 15°C.

### À boire avec...

Château Viguerie de Beulaygue, Croix de l'agneau, 2016.

Cépages : 65% Négrette, 30% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon.

Terroir : rougets et boulbènes graveleuses.

Le nez est oral avec des notes de violettes et de poivre blanc. L'attaque est souple, sur le fruit, les tannins sont bien arrondis. Le vin est agréable en bouche, avec des notes de fruits noirs et belle finale épicée.

*Pour découvrir l'intégralité des recettes du livret « Un Chef, un Vigneron » réalisé en partenariat avec la Maison des Vins et du Tourisme de Fronton, du Comité Départemental du Tourisme de la Haute-Garonne et de l'ADT 82 adresser un mail à [contact@tables-auberges.com](mailto:contact@tables-auberges.com)*