

## Souris d'agneau confite aux épices

---

*Ingrédients (pour 2 personnes) :*

- 2 souris d'agneau,
- 2 c. à s. d'huile d'olive,
- 1 gousse d'ail,
- 1 c. à c. de cumin en poudre,
- 1 c. à c. de graines de coriandre,
- 1 c. à c. de cannelle en poudre,
- 1 c. à c. de sel,
- quelques tours de moulin à poivre.

*Préparation : 5 min. Cuisson : 3 h.*

Concasser les grains de coriandre. Peler et émincer l'ail. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'ail, la coriandre, le cumin, la cannelle, le sel et le poivre.

Badigeonner les souris d'agneau avec le mélange d'épices, les emballer bien serrées dans des sacs plastiques alimentaires. Placer les sachets dans le panier d'un cuit-vapeur et laisser cuire pendant 3 heures. Surveiller régulièrement la cuisson et veiller à ce qu'il reste toujours de l'eau dans l'appareil.

Avant de servir, réchauffer les sachets au cuit-vapeur. Accompagner de semoules aux fruits secs (amandes effilées, raisins secs, abricots secs et oignons confits). Servir la sauce à part.