

Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives

La cuisson sous vide basse température est particulièrement adaptée pour rendre vos souris d'agneau extrêmement gouteuses et tendres. Régalez-vous avec cette recette de Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives!

N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four avant de servir!



Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons verts aux olives BT



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Matériel

- une machine à mise sous vide.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- une râpe Microplane. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- un écumoire à maille fine pour la sauce. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



maitre chef ECUMIN007 Écumoire Inox Maille

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 souris d'agneau
- 2 gousses d'ail
- 5 cl de vin blanc
- thym et laurier
- 2 beaux oignons rouges
- 3 poivrons verts
- 120 g d'olives noires dénoyautées
- jus d'un demi citron et son zeste
- huile d'olive
- une belle noix de beurre
- un carré de chocolat noir

Préparation

La veille:

- Versez les 5 cl de vin blanc dans un petit bol et râpez deux gousses d'ail finement dans le bol à l'aide de votre râpe Microplane.



Râpez l'ail sur le bol

- Dorez les souris dans une poêle bien chaude juste pour les dorer sur toutes leur faces: le but n'est pas de les cuire mais de les caraméliser. Laisser retomber les souris en température puis mettez vos souris sous vide avec 5 cl de vin blanc, deux ou trois branches de thym, deux feuilles de laurier. Placez au frais pendant une nuit. Puis cuisez vos souris d'agneau sous vide au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 63° pendant 12h.



Placez vos souris d'agneau sous vide

- Coupez vos oignons rouges et poivrons en brunoise.



Ciselez l'oignon rouge

- Faites de même avec les olives noires.



Dénoyautez et coupez les olives noires en petits dés

- Faites revenir les oignons rouges pendant quelques minutes avec un peu d'huile d'olive.



Faites revenir les oignons rouges pendant quelques minutes avec un peu d'huile

d'olive

Ajoutez les poivrons et continuez la cuisson environ 15 mn: les poivrons doivent rester un peu croquants.



Ajoutez les poivrons

- Râpez le zeste d'un citron sur l'ensemble à l'aide de votre Microplane puis déglacez avec un peu de vin blanc et le jus d'un demi citron jaune.



Râpez le zeste d'un citron

- Ajoutez les olives et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez.



Ajoutez les olives

- Lorsque les souris sont cuites sortez-les du sachet et versez le jus de cuisson dans une casserole; placez les souris au four à 65° en attendant de les servir et de terminer la sauce. Chauffez le jus de cuisson de manière à le réduire des 3/4; écumez les petites particules au fur et à mesure à l'aide d'un écumoire.



Ecumez les petites particules au fur et à mesure à l'aide d'un écumoire

- Puis hors feu ajouter une belle noix de beurre et un carré de chocolat noir et mélangez jusqu'à ce que tout ait bien fondu; servez immédiatement.



Ôtez du feu et ajoutez le
chocolat

Dressage

- N'oubliez pas de préchauffer vos assiettes à 70° au four avant de servir
- Posez une souris au milieu de l'assiette et versez un peu de sauce dessous. Ajoutez tout autour la garniture poivron/ olives.



Souris d'agneau basse température et sa poêlée de poivrons
verts aux olives