



souris d'agneau laquée au café, coco frais et piquillos

05/03/2019 à 10h23

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 3h25

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 souris d'agneau
- 150 g de piments piquillos grillés en conserve
- 20 cl de café fort Ethiopia
- 4 cuillères à café de cassonade
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de cocos à écosser
- 1 bouquet garni
- sel, poivre du moulin

Préparation :

- Dans une cocotte en fonte, faites dorer les souris 5 min à feu vif sur toutes leurs faces dans la moitié de l'huile. Dans un bol, mélangez le café, la cassonade et la sauce soja puis versez sur les souris ;
- Retournez-les pour bien les couvrir et poivrez. Couvrez la cocotte et enfournez-la pour 3 heures à 120°C. Arrosez la viande toutes les demi-heures pour que la sauce ne brûle pas ;
- Écossez les haricots et faites-les cuire à l'eau frémissante salée avec le bouquet garni jusqu'à ce qu'ils soient tendres, 20 min environ ;
- Pendant ce temps, mixez les piquillos avec le reste de l'huile, salez. Égouttez les haricots chauds. Servez aussitôt avec l'agneau et le coulis de piquillos.