



## Souris d'Agneau Confite espuma à l'estragon



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

- 2 belles souris d'agneau
- 2 poignées de gros sel
- 500 g de saindoux
- 500 g de haricots demi-sec
- 1 petit oignon
- 2 clous de girofle
- 1 petite carotte
- 3 gousses d'ail
- 1 petit bouquet garni
- 4 càs de crème fraîche
- 1 bouquet d'estragon
- sel & poivre

Mettre les souris au gros sel pendant 12 h, couvrir d'un papier film et réserver au frais.



Fondre le saindoux dans une cocotte; rincer les souris, les ajouter dans la cocotte avec thym, laurier et l'ail. Confir à feu doux et à couvert pendant 1 h 30.

Blanchir et rafraîchir les "*grenots*". Démarrer la cuisson à l'eau froide avec l'oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni, une gousse d'ail, la carotte. Couvrir et cuire pendant 40 mn environ, saler à mi-cuisson.

Hacher grossièrement l'estragon, l'infuser dans la crème, assaisonner puis passer au mixer.

Passer la crème d'estragon au chinois étamine et la verser dans un siphon de 50 cl. Ajouter le gaz de deux cartouches de Co<sub>2</sub>, secouer une dizaine de fois le siphon, tête en bas. Servir en verrine.