

## Souris d'agneau au Paradis

Pour deux personnes  
Deux souris d'agneau  
Un oignon violet  
Une carotte  
Quatre gousses d'ail  
les zestes d'un citron non traité  
Une petite branche de céleri  
100 g de céleri boule  
Huit tomates cerise  
Six petites figues séchées  
30 cl de Paradis  
Une pincée de graines de coriandre  
Une pincée de graines de fenouil  
Quelques grains de poivre de Voatsiperifery  
Un filet d'huile d'olive

Le Paradis, c'est ainsi qu'on appelle le premier jus très sucré sortant du pressoir dans le Beaujolais. A défaut, vous pouvez utiliser du vin rouge léger.

Dans une cocotte, faites colorer les deux souris d'agneau dans l'huile d'olive. Ajoutez l'oignon violet grossièrement émincé, les zestes de citron, les gousses d'ail hachées, la carotte et le céleri boule coupés en dés, le céleri branche émincé. Remuez bien pour saisir la viande sur toutes les faces ainsi que la garniture. Assaisonnez de sel, de poivre de de Voatsiperifery, de graines de coriandre et de fenouil puis arrosez de vin rouge. Mouillez à hauteur avec de l'eau, incorporez les tomates et les figues. Couvrez et enfournez deux heures à 180°C. En garniture, préparez du potimarron aux fruits secs. Epluchez-le, coupez-le en lamelles, arrosez-le d'huile d'olive et enfournez-le à couvert 15 minutes à 180°C. retirez le couvercle ou le papier aluminium, parsemez de noisettes, de pistaches et de graines de tournesol et laissez encore cuire 10 minutes à découvert.

