



Agneau

# Nems de souris d'agneau au gingembre



3h

30 min

1h30

1h

524

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les nems

800 g **Souris d'agneau**  
100 g **Gingembre frais**  
2 **Carotte(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 dl **Vin blanc**  
0.5 litre(s) **Fond brun de veau**  
4 **Feuille de pâte filo**  
1 **Beurre**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher le gingembre et le râper.
- 2 Eplucher et émincer les légumes.
- 3 Dans une marmite, faire saisir les souris d'agneau, ajouter le gingembre râpé, les légumes épluchés et émincés. Faire suer le tout.
- 4 Déglacer au vin blanc et mouiller avec le fond de veau. Couvrir à hauteur avec de l'eau.
- 5 Laisser mijoter environ 1h30. Les souris sont cuites quand la chair se détache légèrement de l'os. Laisser refroidir. Il est préférable de faire cuire la souris la veille
- 6 Les souris sont cuites quand la chair se détache légèrement de l'os.
- 7 Laisser refroidir.
- 8 Il est préférable de faire cuire la souris la veille

## Étape 2

### Préparation des nems

- 1 Oter les souris de leur fond de braisage.
- 2 Séparer la chair des os et hacher celle ci.

- 3 Récupérer la garniture du fond et hacher également.
- 4 Mélanger la chair et la garniture pour obtenir une farce.
- 5 Couper les feuilles de filo en deux.
- 6 Sur une demi-feuille de filo, déposer un peu de farce, replier le côté et roulé façon nem.
- 7 Déposer les nems sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- 8 Lustrer au beurre fondu et cuire au four à 200°C (Th.6-7) pendant 10 minutes.