

Cabri

rôti au four

pour 4 personnes

Ingrédients

1,4 kg de cabri
(cou, épaule, gigot, carré
avec os) coupé en morceaux
d'env. 80 g
50 g d'huile d'olive
100 g de beurre
50 g de vin blanc
15 gousses d'ail
Sel
1 brin de thym et
1 brin de romarin

Préparation

1 | Saler les morceaux de viande. Les griller à la poêle dans l'huile d'olive, ajouter 50 g de beurre et rôtir au four à 180 degrés pendant 25 minutes. Déglacer au vin blanc et cuire encore 15 minutes à 160 degrés en arrosant la viande avec le jus toutes les 5 minutes. Incorporer les gousses d'ail et le beurre restant. Rôtir 15 minutes, toujours en arrosant avec le jus. Ajouter les brins d'herbes aromatiques et rôtir encore 5 minutes. Sortir la viande et la garder au chaud dans un plat ou une terrine.

2 | Egoutter les $\frac{3}{4}$ de la graisse. Rallonger le jus avec 2 dl d'eau, tamiser dans une poêle, laisser réduire et en arroser le cabri. Décorer avec les brins de thym et de romarin.

Accompagnement

Purée de pommes de terre ou pommes de terre rôties