

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Côtelettes de cabri en saltimbocca

pour 4 personnes

Ingrédients

4 x 3 Côtelettes doubles de cabri
6 g Demi-tranches de jambon cru
Thym frais
Sel, Huile d'olive

Confit d'oignons

10 g Huile d'olive
10 g Beurre
200 g Oignons hachés
4 dl Vin rouge
Sel, poivre de Cayenne,
feuille de laurier
20 g Vinaigre de vin rouge
20 g Sucre

Accompagnement

Risotto

Préparation

Saler les côtelettes, les parsemer de thym, les emballer dans le jambon cru et les rôtir lentement à l'huile d'olive. Les égoutter sur une grille.

Préparation confit d'oignons

Faire suer les oignons hachés dans de l'huile d'olive ou du beurre, mouiller et compléter avec le vin rouge. Saler, poivrer, ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter à feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide.

Ajouter le vinaigre et le sucre, rectifier l'assaisonnement.

Tipp:

On peut conditionner ce confit d'oignons dans de petits bocaux à confiture que l'on conservera dans le réfrigérateur.

Disposer

Mélanger le risotto avec du confit d'oignons (à volonté) et le dresser sur des assiettes. Disposer les côtelettes sur le risotto.

Bon appétit!



Schweiz. Natürlich.