

Cabri rôti au four



Un repas à partager en famille ou entre ami. Que serait la fête de Pascal sans ce festin.

Ingrédients

- 1.4 kg de cabri (cou, épaule, gigot, carré avec os), coupé en morceaux d'env. 80 g
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de beurre
- 5 dl de vin blanc
- 1 gousse d'ail pressée
- sel
- thym et romarin

Préparation

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°C pendant 25 minutes. Déglacer au vin blanc et cuire encore 15 minutes à 160°C 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.

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.