

## 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.