

Cabri Pascal



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

Ingrédients

Marinade

- huile ou beurre à rôtir
- 1 gousse d'ail pressée
- citron, zeste râpé
- 1 . c. à café de jus de citron
- poivre du moulin
- 3 c. à soupe d'huile
- 1 . c. à café de sel
- 4 à 8 gousses d'ail coupées en deux
- 1 morceau de zeste de citron
- 2 dl de vin blanc

Sauce

- jus de citron
- 1 botte de ciboulettes ou 8 à 10 feuilles d'ail des ours ciselées
- sel et poivre

Viande

- 2 cuissots de cabri

Préparation

Badigeonner la viande, laisser mariner à couvert toute la nuit au réfrigérateur.

Sortir la viande deux heures avant de la préparer.

Préchauffer le four à 200°C. Saler les cuissots et les saisir de toutes parts 8 à 10 minutes. Ajouter l'ail et le zeste de citron, mouiller avec le vin blanc.

Abaisser la chaleur du four à 120°C. Glisser la cocotte avec la viande au milieu du four, laisser cuire à découvert 60 à 70 minutes.

Arroser de temps en temps avec le jus de cuisson.

Pour préparer la sauce, filtrer le jus de cuisson, chauffer, ajouter la ciboulette ou l'ail des ours, saler, poivrer.