

RECETTE CUISINE des GONES

CABRI EN SAUCE

6 Personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de cabri (épaule, côtes et poitrine)
- 1 tranche de lard (100 à 150g)
- 5 à 6 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 3 tomates bien mûres
- 1 cuillère à soupe d'huile
- thym, laurier
- quelques brins de persil
- sel & poivre

Recette:

- *Coupez le lard en petits dés.*
 - *Hacher finement les gousses d'ail, hachez le persil.*
 - *Dans une cocuelle, faites dorer l'épaule, côtes et poitrine de cabri couper en morceaux et les dés de lard.*
 - *Lorsque la viande est bien revenue, ajoutez l'ail écrasé, les tomates épépinées coupées en dés et mouillez avec le vin blanc sec.*
 - *Assaisonnez, mettez le thym et le laurier, salé, poivré .*
 - *Laissez réduire la sauce quelques instants, puis couvrez la cocuelle et faites mijoter quarante-cinq minutes.*
 - *Si la sauce réduit trop, allongez-la d'un peu d'eau en cours de cuisson.*
 - *Quelques instants avant de servir, parsemez de persil haché.*
 - *Servez bien chaud.*
-
- parler Lyonnais **Coquelle** Cocotte en fonte.

Bon Appétit

