



CABRI EN SAUCE

Ingrédients : 6 Personnes

- 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 coquille, 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, poivrée .
 - Laissez réduire la sauce quelques instants, puis couvrez la coquille 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, parsemer de persil haché.
 - Servez bien chaud.
- parler Lyonnais **Coquille** Cocotte en fonte.



Bon Appétit