

Cabri à la Pascal

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 kg de cabri en morceaux
- 2 tomates (ou 1 grosse coeur de boeuf)
- 1 bon verre de vin blanc
- 2 - 3 cuillers à soupe de moutarde
- 1 gros oignons
- 3 échalotes
- huile d'olive
- sel
- poivre
- thym

Progression

1. On sale le cabri à la salière
2. On verse de l'huile d'olive dans une casserole haute
3. On fait dorer les morceaux de cabris 15 minutes sur toutes les faces à feu vif, des sucs se forment au fond de la casserole
4. On ajoute le vin blanc et au besoin, on dilue les sucs restés attachés au fond de la casserole
5. On baisse le feu et on ajoute les oignons, les échalottes, le thym, les tomates, 2 à 3 cuillères à soupe de moutarde
6. On cuit pendant 50 minutes à feu doux à mi-couvert.

[viande](#), [cabri](#)

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - YACS

Permanent link:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:cabri1>

Last update: **2016/09/04 12:54**

