



Cabri en sauce



- 1,5 kg de cabri coupé en morceaux,
- 120 g tranche de lard,
- 4 gousses d'ail,
- 1 verre de vin rouge,
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate,
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, thym, laurier, sel, poivre.

Épluchez les gousses d'ail, écrasez-les, hachez le persil.

Coupez le lard en petits dés.

Dans un poêlon, faites dorer à l'huile les morceaux de cabri et les dés de lard.

Lorsque la viande est bien revenue, ajoutez l'ail écrasé, le concentré de tomate et mouillez avec le vin rouge.

Assaisonnez, mettez le thym et le laurier. Laissez réduire la sauce quelques instants, puis couvrez le poêlon et faites mijoter quarante-cinq minutes.

Si la sauce réduit trop, allongez-la d'un peu d'eau chaude en cours de cuisson.

