Cabri au vin blanc avec pancetta, tomates cerises, cerfeuil et cannelle

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 20 min
Temps actif: 15 min
Facile



Ingrédients

Pour 6 personnes

Ingrédients

1	cuisse de cabri suisse (env. 1,2 kg)
1	côte de cabri suisse (env. 600 g)
80 g	pancetta (lard de poitrine non fumé) en tranches fines
1	tête d’ail
2	oignons
1	carotte
	sel
	poivre du moulin
3 cs	huile d’olive
3.5 dl	vin blanc sec
500 g	tomates cerises
1	petit bâton de cannelle
1 bouquet	cerfeuil

Valeurs nutritives

1 portion (sans pommes de terre) contient env.:

560	kcal
57 g	de protéines
6 g	de glucides
33 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Préparation

1. Couper la tête d’ail en deux sans la peler, peler les oignons et les couper en quatre, peler la carotte et la couper grossièrement en morceaux.

2. Saler et poivrer la viande de cabri. Couvrir la côte avec la pancetta. Faire chauffer de l’huile d’olive dans une sauteuse et y saisir la cuisse de cabri de tous côtés. Incorporer les ingrédients préparés, faire revenir quelques instants et déglacer avec le vin blanc.

3 Faire cuire au four préchauffé à 175° C pendant env. 75 minutes. Après env. 40 minutes, ajouter la côte, les tomates et la cannelle. Laisser cuire env. 35 minutes supplémentaires. Dans la sauteuse, mouiller éventuellement le fond de cuisson avec un peu de liquide pour décoller les sucs, ajouter le cerfeuil, faire chauffer à nouveau quelques instants puis servir.
Accompagner de petites pommes de terre rôties.