



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



La différence est là.

 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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.