

Il capretto di Mauro (Recette de Mauro Capelli - RSR la 1ère)

Pour 4 personnes Durée de cuisson : 1 heure 1/2 à 2 h.

2 à 2,5 kg de cabri en morceaux de 150 gr
200 gr de beurre
10 gousses d'ail pelées, germe enlevé
1,5 dl de vin blanc sec
6 branches de romarin frais
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

Saler et poivrer les morceaux de cabri.

Préchauffer sur un feu moyen une braisière ou une cocotte en fonte dans laquelle les morceaux peuvent tenir sans trop se chevaucher.

Ajouter l'huile d'olive et les morceaux de cabri. Rissoler la viande durant 15 minutes et mettre un couvercle pendant environ 15 minutes supplémentaires, en baissant légèrement la source de chaleur. La viande va rendre du jus.

Ajouter les gousses d'ail et les branches de romarin.

Tourner délicatement les morceaux et cuire à couvert en surveillant de temps en temps jusqu'à ce que le jus soit complètement évaporé.

A la fin de ce processus (environ 20 minutes), une légère caramélisation va se produire. Déglacer avec la moitié du vin blanc, bien décoller les sucs et ajouter 100 gr de beurre. Tourner délicatement les morceaux. Remettre le couvercle et cuire encore 20 minutes jusqu'à une légère caramélisation.

Recommencer encore une fois l'opération. Si le feu est trop fort, le baisser légèrement et ajouter un peu d'eau afin d'arrêter de brûler le fond.

Retirer les branches de romarin. Contrôler la cuisson en enfonçant le doigt dans un morceau de viande. Si la viande ne vous semble pas cuite, rajouter 50 gr d'eau et recommencer le processus pendant 10 à 15 min.

Au moment de servir, si le fond vous semble trop réduit, le détendre avec un peu d'eau.

Dresser dans les assiettes et déguster avec les doigts!

Accompagnement : petites pommes de terre nature ou rôties, légumes de saison.

Vins: un chasselas de Lavaux, un Ermitage ou Johannisberg valaisans. En rouge, un Gamaret ou Garanoir vaudois ou genevois, un Cornalin valaisan.