

Fricassée de cabri à la laitue

Recette grecque pour 4 personnes

1 bon kilo de morceaux de cabri coupés (poitrine, épaule)
2 oignons moyens émincés
5 oignons printanier avec leurs tiges, émincés
1/2 tasse de beurre
2 c. à soupe de farine
2 petites laitues coupées comme pour une salade
4 tasses d'eau chaude
2 c. à soupe de sel
1/ c. à café de poivre
1/2 c. à café de persil ou d'aneth haché
3 jaunes d'œuf
le jus d'un citron

Faire revenir la viande et les oignons dans le beurre. Saupoudrer avec la farine, bien mélanger.

Ajouter les laitues, les 4 tasses d'eau chaude, le sel et le poivre, le persil ou l'aneth. Laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que la viande soit tendre (env. 1 heure).

Retirer du feu, désosser les morceaux de viande. Pour faire la sauce aux œufs et au citron, battre les jaunes avec 2 c. à soupe d'eau, incorporer le jus de citron puis, cuillerée par cuillerée, environ 1/2 tasse de jus de viande.

Verser lentement cette sauce sur la viande et mélanger au jus en remuant constamment. Servir chaud.

Cette recette peut aussi être réalisée avec des cœurs d'artichauts bouillis ou des endives cuites et égouttées.