

Ragoût de cabri à la portugaise

Ingredients :

1 kg de cabri en morceaux
1 oignon
2 gousses d'ail
3 tomates
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 cube de bouillon de poule
1 bouquet de coriandre
3 c. à soupe de vin blanc
Sel

Faire revenir dans une casserole l'oignon avec l'huile d'olive. Puis ajouter l'ail coupé en petits morceaux. Quand l'oignon et l'ail sont bien dorés, ajouter le cabri et le dorer également.

Ajouter ensuite la tomate coupée en morceaux et le bouillon, laisser mijoter 5 min.

Ajouter le vin et laisser encore cuire 45 min. Ajouter la coriandre ciselée juste avant de servir.