

Cabri aux morilles

2 gigots de 600 à 700 gr chacun

Marinade :

1/2 dl de vin blanc
le jus d'un demi citron
1 c. à café d'origan
1 gousse d'ail pressée
1/2 oignon haché
1 c. à café de condiment
1 c. à café de sel
poivre

Bien mélanger la marinade, enduire les gigots et laisser reposer 1 à 2 heures au frais.

Pour la cuisson :

2 c. à soupe de margarine
un peu de farine
4 à 6 petites carottes coupées en bâtonnets
1 sachet d'environ 15 gr de morilles séchées et trempées
1 concombre pelé et coupé en cubes
1 dl de vin blanc
le reste de marinade
1/ dl de sauce de rôti (cube)
2 dl de crème
1 c. à soupe de moutarde

Mettre la margarine dans le faitout et le glisser au four que l'on enclenche sur 200°. Eponger la viande avec du papier de ménage et la fariner très légèrement. Saisir les deux gigots au four, en les tournant de temps en temps et en veillant à ce qu'il ne se forme pas de croûte dure. Puis ajouter les carottes, poser le couvercle ou utiliser une feuille d'aluminium.

Réduire la chaleur à 180° et, après environ 35 min., mettre les morilles trempées, les cubes de concombre, le vin, la marinade et la sauce de rôti et terminer la cuisson à couvert en 15 minutes.

Sortir la viande, la découper et la réserver su chaud sur le plat de service en la garnissant des légumes. Mettre le faitout sur la cuisinière, ajouter la crème et laisser mijoter pour bien déglacer le fond.

Une fois la sauce épaissie, assaisonner avec la moutarde et napper la viande et les légumes.

Conseils: on peut désosser le cabri pour le découper en l'incisant du côté plat jusqu'à l'os et en détachant la viande de celui-ci. Mais on peut aussi le découper en biais comme un gigot habituel.

La même recette est valable pour les épaules ou un ragoût de cabri, mais on préparera ce dernier sur la cuisinière.