

Ragoût de cabri et mousseline d'igname

Recette haïtienne

1 kg de cabri
100 gr d'oignon
3 branches de persil
1 branche de thym
3 pieds de cive
2 kg d'igname
50 cl de lait
50 gr de beurre
1 c. à café de muscade râpée
1 pincée de piment
2 clous de girofle
1 pincée de paprika
3 c. à soupe d'huile
sel, poivre blanc.

Prélever la viande de cabri sur les os, la découper en cubes.

Faire chauffer l'huile et rissoler les morceaux 15 minutes.

Verser sur le cabri le sel, le poivre, l'oignon haché, le piment, le paprika, les clous de girofle et le bouquet garni antillais (persil, thym, cives).

Ajouter 50 cl d'eau froide. Mélanger et poivrer à feu vif. Laisser cuire 15 minutes à découvert jusqu'à obtenir une belle sauce.

Mousseline d'ignames :

Couper les ignames en gros tronçons. Eplucher, découper en petits quartiers et faire cuire 15 minutes à la vapeur.

Chauffer le lait dans une petite casserole, avec le beurre et la noix de muscade.

Mixer l'igname cuit et ce mélange jusqu'à l'obtention d'une purée.

Dresser la mousseline d'igname avec une poche à douille cannelée.

Gratiner 5 minutes au four. Disposer le ragoût de cabri au centre du plat.