

# Sauté de cabri aux tomates séchées

## POUR 10 PERSONNES :

- 3,5 kg Sauté de cabri (cou/épaule)
- 2 dl Huile d'Arachide
- 1 l Fond brun clair
- 100 g Tomates séchées
- 100 g Oignons séchés
- 50 g Herbes aromatiques
- Assaisonnement

## MISE EN PLACE :

- Couper le cabri en morceaux d'environ 50 g.
- Faire gonfler les tomates et les oignons dans de l'eau chaude 1 heure.

## PRÉPARATION :

- Chauffer l'huile dans un rondou et colorer la viande de cabri puis assaisonner.
- Ajouter les oignons et faire revenir un instant puis les tomates.
- Mouiller avec le fond brun clair.
- Ajouter les herbes aromatiques.
- Couvrir et braiser environ 1 heure au four à 180°C.
- Contrôler la cuisson et l'assaisonnement.
- Dresser la viande et la sauce dans un plat creux ou en cocotte.

## REMARQUE :

- Garder quelques tomates pour garnir à la fin sur le sauté de cabri.

Et Bon Appétit !

