

Estouffade de cabri et ses tartines d'ail doux



6 personnes, ingrédients

2kg200 de sauté de cabri (divers morceaux y compris 6 côtelettes)

2 gros oignons

4 à 5 gousses d'ail

2 feuilles de laurier, thym, romarin, petites branches de céleri, et queue de persil

1 petite boîte de concentré de tomates

2 à 3 tomates ou une grosse boîte de tomates pelées en hiver

Huile d'olive, sel, poivre

1 c à entremet de sucre en poudre

300g de lard fumé coupé en gros lardons

Vin, bouillon (eau + bouillon cube) si vous ne faites pas votre bouillon vous-même

Préparation

Préchauffer le four à 150°

Faire revenir les morceaux de cabri après les avoir salés et poivrés avec de l'huile d'olive dans une cocotte sur toute leur face

Débarrasser la viande dans un plat, jeter la graisse, déglacer avec 50cl d'eau, bien gratter les sucs

Mettre ce jus d'un un bol

Remettre un peu d'huile dans la sauteuse, faire fondre les oignons émincés, les lardons, rajouter les gousses d'ail entière préalablement pelées, remettre la viande et le jus

Mouiller avec du vin rouge jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la hauteur dans lequel vous aurez dilué le concentré de tomate, ajouter le sucre et les tomates pelées, épépinées, ou égouttées si elles sont en boîte

Faire un bouquet garni avec : Queue de persil, thym, romarin, laurier et petite branches de céleri

Compléter avec de l'eau ou bouillon, jusqu'à 2 à 3 cm au-dessus de la viande, si eau ajouter 2 bouillons cube

Amener à ébullition, éteindre, mettre le couvercle et mettre la cocotte fermée dans le four préchauffé à 150° pendant 3 à 3h1/2

Crème d'ail doux

5 têtes d'ail, sel, poivre, huile d'olive

Eplucher l'ail et dégermer si nécessaire

Mettre l'ail dans une casserole avec deux litre d'eau froide, saler, couvrir, amener à ébullition

Laisser bouillir 5 minutes

Mettre l'ail dans une passoire

Remettre 2 litre d'eau froide dans la casserole, salé, et recommencer l'opération, 4 fois au total

La dernière fois, poursuivre l'ébullition jusqu'à ce que les gousses d'ail soient molles (elles doivent s'écrasées entre deux doigts)

Mixé l'ail avec un peu d'huile d'olive, du poivre, rectifier l'assaisonnement si nécessaire

Vous devez obtenir une purée épaisse

Faire griller des tartines de baguettes coupées dans la longueur (une baguette pour 6 personnes environ)

Etaler la crème d'ail sur les tranches de pain grillées

Au moment de servir,

Retirer la cocotte du four, mettre les tranches de pain à la crème d'ail quelques minutes dans le four

Présenter le sauté en plat ou en cocotte, mettre de la sauce dans des petits bols pour chaque

convive. Déguster les tartines de crème d'ail dans la sauce. Servir avec un riz cuit si possible avec le bouillon préparer avec l'épigramme de cabri et les hauts de côtelettes