

COLOMBO DE CABRI

PRISCA MORJON



Préparation

20 min

Cuisson

60 min

Personnes

4

Ingrédients

1kg de cabri
200g de christophine
200g patates douces moyennes
150g de giraumon
1 oignon
3 gousses d'ail
3 piments végétariens
1 piment fort
2 cuillères à soupe de poudre à colombo
1 bouquet garni haché
20cl de vin rouge
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Rincer le cabri à l'eau citronnée.
Assaisonner le cabri avec le sel, le poivre et la moitié de la poudre à colombo.
Détailler les légumes en cubes.
Hacher les aromates.
Faire revenir la viande dans de l'huile chaude jusqu'à obtenir une jolie coloration.
Ajouter les légumes et les épices dans la même casserole. Saler et poivrer.
Ajouter la viande, le reste de la poudre à colombo et déglacer au vin rouge.
Mélanger le tout et ajouter 1 litre d'eau.
Laisser mijoter 1 heure en mélangeant régulièrement.
Ajouter de l'eau si nécessaire.
En fin de cuisson, ajouter le piment fort puis laisser mijoter 10 minutes supplémentaires.
Le cabri est prêt à être dégusté.

Environ

2,50€
PAR PERSONNE

