

### Cabri sauté à l'ail

Pour 6 personnes: 1 quartier de cabri d'environ 1,5 kg; 60 g de beurre; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 4 gousses d'ail nouveau; 1 bouquet de persil italien (plat); sel et poivre.

Coupez le cabri en morceaux réguliers (ou faites-le faire par le boucher du «Gourmet»).

Faites chauffer dans la poêle la moitié du beurre avec l'huile. Dès que ces matières grasses sont bien chaudes, faites-y re-

venir les morceaux de viande, à feu pas trop vif. Assaisonnez-les et retournez-les soigneusement afin qu'ils puissent dorer de tous côtés.

Pendant ce temps, épluchez les gousses d'ail; pressez-les et hachez finement le persil.

Laissez cuire le cabri pendant 35 à 40 minutes. Quand il est cuit, retirez la graisse de cuisson en n'en conservant qu'une bonne cuillerée à soupe. Ajoutez à la place le reste de beurre frais et le mélange de persil et d'ail (persillade). Mélangez un instant à feu pas trop vif en évitant bien que l'ail ne prenne pas couleur.

Chauffez le plat de service, versez-y le cabri et son jus. Servez immédiatement avec des flageolets ou des haricots verts.