

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Aspic de cabri en manteau de carottes jaunes, sauce moutarde à l'orange

pour un moule de 8 dl

Ingrédients

- 500 g Gigot de cabri
- 80 g Carottes oranges
80 g Carottes jaunes
40 g Céleri
40 g Chou frisé
Sel, ½ oignon
Clou de girofle, ½ feuille de laurier,
1 brindille de thym
- 200 g Lamelles de carottes jaunes
blanchies
- 5 dl Fond de cabri
100 g Tomates concassées
1 EL Persil ou de ciboulette hachés
50 g Feuilles de gélatine ramollies dans de
l'eau froide

Préparation

Blanchir le cabri
(Faire bouillir de l'eau dans une casserole, y plonger la viande et la laisser cuire pendant 2 minutes. Retirer la casserole du feu et rincer soigneusement à l'eau courante)

Mettre la viande dans de l'eau chaude et porter à ébullition. Saler. Ajouter les légumes. Piquer l'oignon avec la demi-feuille de laurier et le clou de girofle, ajouter le thym. Faire cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre, et laisser celle-ci refroidir dans ce fond.

Sortir la viande et la découper en cubes de taille moyenne. Concasser les légumes. Porter à ébullition 5 dl de fond, bien l'assaisonner, puis retirer la casserole du feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Laisser un peu tiédir, puis ajouter la viande, les légumes, les tomates concassées et le persil.

Remplir le moule - en réservant env. 1 dl de fond - et le mettre au réfrigérateur.
Attendre que l'aspic ait pris, compléter avec le fond restant et fermer le moule.
Mettre l'aspic pendant 4 heures au réfrigérateur et servir.

Accompagnement

Salades
Sauce moutarde à l'orange

Disposer

Aspic disposer sur salades à choix
Mélanger 1 cs de moutarde et le jus d'une demi-orange, servir avec l'aspic.

Bon appétit!



Schweiz. Natürlich.