

Cabri aux morilles

Découpez le cabri en 16 morceaux, faites revenir dans le beurre jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés. Ajoutez une douzaine de petits oignons blancs et deux gousses d'ail. Singez avec une cuillère à soupe de farine, salez, poivrez, laissez cuire quelques minutes en remuant et mouillez avec 10 cl de vin blanc sec. Faire cuire 15 minutes. Ajoutez 40 morilles et laissez cuire 10 minutes.

Ajoutez ensuite 4 cuillères de crème épaisse, remuez et laissez cuire 5 minutes et servez aussitôt.