

# Chevreau à la tessinoise



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Préparation



Temps requis env. 120 minutes



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 4 personnes

## Caractéristiques



Plat Viande - Chevreau



Produit typiques Viande de pays - 0 km



Adapté en Printemps - Pâques

## INGRÉDIENTS

### Chevreau

- 1.4 kg de chevreau de pays (coupé en morceaux de 50 à 70 g)
- Sel et poivre du moulin
- Huile ou beurre à rôtir en quantité suffisante
- 4/5 branches de romarin
- 120 g de beurre
- 1/1.5 dl de Marsala
- Si nécessaire, un peu d'eau

## PRÉPARATION

### Chevreau

1. Préchauffer le four à 220 °C (chaleur statique et non tournante).
2. Assaisonner le chevreau avec du sel et du poivre du moulin.
3. Le faire dorer à feu vif, dans une poêle antiadhésive, sans en mettre trop à la fois (en laissant assez d'espace pour que les morceaux ne se chevauchent pas).
4. Au fur et à mesure qu'ils sont dorés, mettre les morceaux de chevreau au four, dans une grande cocotte (dans l'idéal en fonte émaillée), sans l'huile utilisée pour les faire rôtir.
5. Une fois que tout le chevreau est doré, poursuivre la cuisson au four à 180–200 °C, en le tournant délicatement de temps en temps, jusqu'à ce que les jus soient concentrés et commencent à attacher au fond de la cocotte (ne pas couvrir !).
6. À ce stade, baisser la température à 160–180 °C, ajouter les branches de romarin, le beurre en morceaux et arroser de Marsala.
7. Couvrir, mais pas hermétiquement, avec une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le chevreau soit cuit (retourner délicatement de temps en temps).
8. Si le Marsala réduit le jus concentré, le diluer avec un peu d'eau, mais veiller à ne pas en utiliser trop (à la fin de la cuisson, le chevreau doit avoir peu de sauce et le jus doit être nappant et non liquide).

N.B. : temps de cuisson après avoir fait dorer et enfourné env. 90 minutes.

### Dressage

Disposer les morceaux de chevreau sur l'assiette avec l'accompagnement de votre choix.