



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0

Téléphone : 450-288-0446

Sophie Gascon  
Propriétaire

## Cari de chevreau

### INGRÉDIENTS

1,4 kg de chevreau en morceaux  
3 c. à table de cari  
1 gros oignon en dés  
1 gousse d'ail émincée  
thym  
sel et poivre au goût  
3 c. à table d'huile

### PRÉPARATION

Mélanger le cari, le thym, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter les morceaux de chevreau et bien les enrober.

Faire fondre les oignons dans l'huile puis ajouter les morceaux de chevreau. Les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Servir sur un lit de riz.

N.B. Vous pouvez ajouter un peu d'eau vers la fin de la cuisson afin d'obtenir un peu de sauce.

**Plus de suggestions de recettes :**

**<http://www.flopine.com/>**