

BLANQUETTE DE LAPIN

Avril 2006 (Actualisé en octobre 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 lapin de 1,2 à 1,4 Kg coupé en morceaux
- ★ 1 oignon paille (100 g)
- ★ 2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 100 g de beurre (60 + 40)
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 citron jaune
- ★ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 2 œufs
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte, Poêle, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h45

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 11,60 € (soit 1,93 € par personne)



Recette :

Peler et émincer finement l'oignon. Presser le citron dans un bol, éliminer les pépins. Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec 60 g de beurre à feu assez vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les oignons et laisser colorer. Saupoudrer avec la fécule, bien mélanger, baisser le feu, mouiller avec de l'eau chaude jusqu'à hauteur, saler, poivrer, ajouter le jus de citron et le bouquet garni. Cuire à feu doux et à découvert 60 minutes.

Éplucher les champignons, les émincer et les rincer rapidement dans de l'eau froide additionnée de vinaigre. Faire fondre le reste de matière grasse dans une poêle à feu mi-vif, ajouter les champignons égouttés et laisser suer en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau rendue, saler, poivrer et arrêter la cuisson. Ajouter au lapin et poursuivre la cuisson 30 minutes, à feu doux et à découvert. La sauce doit avoir diminué et épaissi. Dans un bol, verser la crème fraîche et les jaunes des deux œufs, bien mélanger. Ôter le bouquet garni. Retirer les morceaux de lapin et les réserver au chaud. Rectifier l'assaisonnement de la sauce, ajouter le mélange crème/œufs et lier celle-ci en remuant bien énergiquement. Placer les morceaux de lapin dans un plat creux et napper de sauce. Décorer de brins de persil.

Accompagner de riz blanc ou de tagliatelles fraîches.

Boisson :

Un Arbois Chardonnay servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.