LAPIN À LA BIÈRE

Avril 2007 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- 1 lapin de 1,2 à 1,4 Kg coupé en morceaux
- 3 oignons paille
- 75 cl de bière blonde (Gueuze)
- 2 cuillères à soupe de farine
- 100 g de beurre (60 + 40)
- 500 g de champignons de Paris frais
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 1 bouquet garni
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 brins de persil
- Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Poêle

Préparation : 20 mn
Cuisson : 1h30

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 14,70 € (soit 2,45 € par personne)

Recette :

Peler et hacher finement l'oignon. Faire revenir les morceaux de lapin farinés dans une cocotte avec 60 g de beurre à feu assez vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer et les réserver au chaud. Remplacer par les oignons hachés et laisser colorer à feu doux en remuant. Remettre les morceaux de lapin, saupoudrer avec la farine restante, bien mélanger, baisser le feu, mouiller avec la bière jusqu'à hauteur, saler, poivrer, porter à ébullition, ajouter le bouquet-garni. Cuire à feu doux et à couvert 60 minutes.

Éplucher les champignons, les émincer et les rincer rapidement dans de l'eau froide additionnée du 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. Ôter le bouquet garni. Retirer les morceaux de lapin et les réserver au chaud. Rectifier l'assaisonnement de la sauce et la faire réduire jusqu'à obtenir un mélange lié. Ajouter alors la crème et bien mélanger. Remettre les morceaux de lapin, les champignons et redonner quelques bouillons pendant 5 minutes. Placer les morceaux de lapin et les champignons dans un plat creux et napper de sauce. Décorer de brins de persil. Accompagner de tagliatelles fraîches, de spaghettis ou d'endives braisées.

Boisson :

Une bière blonde. (*)

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

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)