

LAPIN CHASSEUR

Juillet 2003 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 lapin coupé en morceaux (1,2 Kg)
- ★ 1 bel oignon paille
- ★ 100 g de lardons nature
- ★ 300 g de champignons de Paris frais
- ★ 6 pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 40 cl de vin blanc sec
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 80 g de beurre (50 + 30)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole, Poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1h20

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 16,70 € (soit 2,78 € par personne)



Recette :

Peler et émincer l'oignon. Dans une petite casserole verser 20 cl d'eau, porter à frémissement, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille déshydraté et bien mélanger. Mettre 50 g de beurre dans une cocotte en fonte et faire dorer l'oignon et les lardons quelques minutes. Les retirer, les réserver et les remplacer par les morceaux de lapin; les faire revenir à feu vif. Lorsque la viande est bien dorée, saupoudrer avec la fécule de pomme de terre, remuer, baisser le feu, mouiller avec le bouillon, le vin blanc. Assaisonner, ajouter le bouquet garni, les lardons et les oignons.

Laisser cuire à feu doux 45 minutes. Éplucher les pommes de terre, les rincer à l'eau froide. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper rapidement dans de l'eau vinaigrée. Les égoutter et les laisser suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de beurre, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Au bout des 45 minutes, ajouter les champignons et les pommes de terre et poursuivre la cuisson 35 minutes.

Boisson :

Un Moulin à Vent servi à 15°C. (*)

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