

CIVET DE LAPIN

Décembre 2006 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 lapin coupé en morceaux (1,2 Kg)
- ★ 125 g de lardons nature
- ★ 1 oignon paille
- ★ 50 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 40 cl de Corbières rouge (Fitou)
- ★ 40 g de farine
- ★ 1 cuillère à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 bouquet garni
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole, Mortier/Pilon

Préparation : 10 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 11,05 € (soit 2,76 € par personne)



Recette :

Peler l'oignon, le hacher. Dans une casserole mettre 20 cl d'eau, porter à frémissement, arrêter la cuisson, ajouter le fond de volaille et bien mélanger. Faire revenir l'oignon et les lardons dans une cocotte avec le beurre et l'huile; lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer et les réserver. Mettre à la place les morceaux de lapin sauf le foie. Les faire dorer sur toutes les faces à feu mi-vif. Saupoudrer de farine et bien mélanger, mouiller avec le fond de volaille et le vin rouge. Bien remuer. Remettre oignons et lardons, ajouter le bouquet garni, saler, poivrer et cuire à feux doux et à couvert 60 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, écraser le foie à la fourchette dans un mortier, puis le piler finement. Ajouter à la sauce et bien fouetter pour lier celle-ci. Servir avec une purée maison, un gratin de pommes de terre ou des pommes de terre sautées.

 Quand on peut en disposer, le sang du lapin est encore meilleur que le foie pour lier la sauce.

Boisson :

Un rouge des Corbières (Fitou) servi à 16°C. (*)

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