

LAPIN À LA CRÈME

Décembre 2010 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 lapin de 1,4 Kg coupé en morceaux
- ★ 1 bouteille de Chardonnay
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 carotte
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 boîte 1/4 de champignons de Paris entiers
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 1 branche de thym
- ★ 4 clous de girofle
- ★ 2 brins de persil
- ★ 10 baies roses
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Saladier, Écumoire, Chinois, Cocotte en fonte

Macération : 12 à 24h00

Préparation : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 15,90 € (soit 2,65 € par personne)



Recette :

Peler un des oignons et la carotte. Piquer l'oignon avec les clous de girofle, couper la carotte en petits dés. Placer les morceaux de lapin dans un saladier, recouvrir de vin blanc. Ajouter l'oignon piqué de clous de girofle, les dés de carotte, une feuille de laurier, le persil. Couvrir d'un film plastique et laisser mariner au frais de 12 à 24 heures. Égoutter les morceaux de lapin, les sécher avec du papier absorbant. Filtrer la marinade au chinois et la réserver. Peler le dernier oignon et l'émincer finement. Dans une cocotte, faire fondre le beurre avec l'huile à feu assez vif, faire dorer les morceaux de lapin sur toutes les faces, baisser le feu, ajouter l'oignon émincé et laisser suer 1 à 2 minutes. Incorporer la marinade, le thym, une feuille de laurier, les baies roses, saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes. Ajouter la crème fraîche, les champignons égouttés, rectifier l'assaisonnement et poursuivre la cuisson 20 minutes.

Accompagner de tagliatelles fraîches, de purée maison ou de palets de polenta.

Boisson :

Un Chardonnay de Bourgogne servi à 8°C. (*)

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