

LAPIN CHASSEUR AU VIN BLANC

Boucherie Charcuterie Seuve
31 rue Emile Zola 33110 Le Bouscat
Tél : 05 56 08 74 07



INGRÉDIENTS

- 6 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 6 carottes
- 150g de jambon cuit
- 6 cuisses de lapin
- 3 cuil. à soupe de farine
- 40 cl de vin blanc
- 20 cl d'eau de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin)
- 250 g de champignons
- Sel, poivre du moulin



6 personnes



10 minutes



1 heure 15

PRÉPARATION

HORS DU FEU

- 1 - Émincez d'abord les échalotes et l'ail.
- 2 - Ensuite, dans une sauteuse, faites-les suer 5 min avec le beurre.
- 3 - Puis lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles.

POURSUIVEZ

- 1 - Ajoutez les carottes dans la casserole avec le jambon cuit fermier coupé en dés.
- 2 - Après, laissez-les revenir 5 min puis réservez dans un plat.
- 3 - Gardez les sucs et faites dorer les cuisses de lapin sur chaque face.
- 4 - Hors du feu, farinez, mélangez et remettez à cuire à feu doux.
- 5 - Mouillez ensuite avec le vin blanc et le bouillon de volaille.

FINITION

- 1 - Ajoutez l'oignon piqué de clous de girofle, les dés de jambon, les échalotes, l'ail, les carottes et le bouquet garni.
- 2 - Salez, poivrez. Laissez mijoter à feu doux 45 min.
- 3 - Rincez et coupez les pieds des champignons.
- 4 - Ajoutez-les en fin de cuisson et laissez cuire encore 20 min. à feu doux.

L'astuce du boucher

Accompagnez le lapin chasseur au vin blanc de pommes de terres vapeur ou de tagliatelles et c'est prêt !

Et bonne nouvelle, si vous préférez, cette recette peut être également réalisée avec des cuisses de poulet.