

Civet de lapin à l'ancienne



Le lapin prédécoupé – 8 morceaux



Le plat final

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation et pré-cuisson : 30 min – Cuisson finale : 1H30



Lapin découpé



3 échalotes



30 cl bourgogne



1,5 càs de farine



100g de beurre



150g de lardons
fumés



200g petits
champi. entiers



3 feuilles de
lauriers



5 tours de poivre
du moulin



Pincée de sel

Préparation

1. Préparer les champignons. Les couper en lamelles s'ils sont gros. Si en boîte, les rincer et les faire suer 15 min dans une poêle (petits champignons de Paris entiers) Réserver.
2. Eplucher les échalotes, les découper et les faire revenir 5 min. Mettre avec les champignons.
3. Faire revenir les lardons 10 min. Les mettre avec les champignons et les lardons.
4. Après avoir découpé le lapin, faire revenir les morceaux dans une cocotte avec le beurre, 5 min par face, 3 min pour le rab. Les retourner jusqu'à ce qu'ils colorent, à feu pas trop vif.
5. Quand les morceaux sont dorés, saupoudrer de 2 cuillères à soupe de farine. Mouiller avec un petit verre de vin, puis ajouter progressivement le reste du vin (Environ une demi-bouteille, le reste au cuisinier !)
6. Remuer pour bien lier la sauce, à feu assez doux.
7. Ajouter le foie et les rognons seulement à la fin avec champignons, lardons, échalotes.
8. Saler et poivrer à convenance ; ajouter les feuilles de laurier séchées.
9. Laisser mijoter à feu doux, environ 1H30.
10. Servir chaud avec des PDT sautées (ail et herbes) ou pâtes penne (huile d'olive et ail)

Note de Paulux : Ici la barquette « Auchan » contenait 2 cuisses, 3 morceaux de rab, 2 épaules avec de la carcasse imbouffables, qui ne sert à rien sinon pour le poids, et le foie. Pas de rognon !