

## RECETTE DU LAPIN CHASSEUR A LA COCOTTE MINUTE

### INGREDIENTS

Un lapin entier	8 euros
500 g de champignons de paris	1.29 euros
Une barquette de lardons fumés de 500 g	0.85 euros
Un oignon	0.10 euros
25 cl de vin blanc sec	1 euro
Bouquet garni	Au jardin
12 petites pommes de terre ou 6 moyennes coupées en 2.	0.50 euros

Soit un prix total de 11.74 euros pour 6 personnes : **1.96 euros / personne.**



Découpez le lapin, retirer les poumons et le gras. Faites des morceaux : chaque patte, le rable (ou 2 demi-rables), les cotes.

Si vous le souhaitez, conservez les abats.

Faire fondre de la margarine au tournesol dans la cocotte minute et faire revenir le lapin sur toutes les faces.

Mettre les champignons à revenir dans une poêle sans matière grasse.

Hachez l'oignon finement, l'ajouter dans la cocotte avec les lardons et continuez à faire revenir sans faire brûler. Ajoutez les champignons cuits.

Epluchez les pommes de terre, les laver et les répartir dans la cocotte avec le bouquet garni et les abats. Arrosez avec 25 cl de vin blanc sec.

Fermez la cocotte et laissez cuire 20 mn à partir du moment où la soupape tourne. Ou bien cuire 1 heure sur une plaque électrique à chaleur moyenne (cela permet de conserver du jus de cuisson). Je ne sale ni ne poivre à cause des lardons.