

Cuisse de lapin au citron et à la sauge...

Pour 2 personnes

2 cuisses de lapin

2 cuil à café de mélange d'épice malay breyani (ou épices biryani)

1 citron (jus + zeste)

100ml de vin blanc

1 oignon

100g de champignons (ici des bolets surgelés)

8 feuilles de sauges

500g de pommes de terre

60g de parmesan râpé

Emincez l'oignon et coupez les champignons. Prélevez le zeste et les jus du citron

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux de taille moyenne, puis faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive, juste le temps qu'elles se colorent.

Versez un bon filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez le mélange d'épice et faites chauffer. Quand l'huile est chaude ajoutez les cuisses de lapin dans la cocotte et faites-les dorer à feu vif quelques minutes de chaque cotés.

Retirez les cuisses de la cocotte, baissez le feu et mettez l'oignon émincé et les champignons coupés en morceaux à la place. Faites revenir jusqu'à ce que les morceaux d'oignons commencent à se colorer.

Versez le vin blanc et le jus de citron dans la cocotte, ajoutez le zeste de citron, les feuilles de sauge et pour finir les pommes de terre et les cuisses de lapin. Couvrez et laissez mijoter 25 à 30 minutes à feu moyen en retournant les cuisses à mi cuisson. Rajoutez un peu d'eau en cour de cuisson si c'est nécessaire.

Quand la viande est cuite, retirez-la de la cocotte, ajoutez un verre d'eau, grattez le fond de la cocotte, mélangez et poursuivez 10 minutes toujours à couvert.

A la fin de la cuisson incorporez le parmesan râpé, mélangez et remettez les cuisses de lapin sur les pommes de terre pour les maintenir au chaud avant de servir.

