

LAPIN AUX GIROLLES



Pour 6 personnes :

- 1 lapin
- 250 g de girolles
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 100 g de lardons
- 60 g de farine
- 30 cl de vin blanc
- 70 g de beurre
- 20 cl de bouillon de volaille
- 2 jaunes d'œufs
- 150 g de crème fraîche
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Nettoyez et rincez les girolles sous l'eau froide puis épongez-les. Coupez le lapin en morceaux.

Dans une cocotte, faites dorer les lardons, les oignons émincés et les gousses d'ail pelées avec 40 g de beurre. Quand ils sont dorés, réservez et remplacez-les par les girolles ; salez, poivrez et faites-les revenir 10 min. Égouttez-les.

Salez, poivrez et farinez les morceaux de lapin. Ajoutez 30 g de beurre dans la cocotte et faites-y revenir les morceaux de lapin. Mouillez avec le vin blanc et donnez une franche ébullition. Versez le bouillon de volaille et le bouquet garni. Couvrez et cuisez 20 min à frémissement.

Retirez le bouquet garni de la cocotte. Ajoutez les lardons, l'ail, les oignons et les girolles. Faites mijoter 10 min à couvert.

Battez dans un bol la crème et les jaunes d'œufs. Incorporez progressivement ce mélange à la sauce de la blanquette en remuant délicatement avec une spatule en bois, sans faire bouillir. Servez chaud dans la cocotte ou dans un grand plat en terre.