

LAPIN CHASSEUR



Pour 6 personnes :

- 1 Lapin de 1,500 kg
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- 50 g de farine
- 1 c. à café de d'échalotes hachées
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau
- 1 c. à café de sel – 2 pincées de poivre moulu – 1 bouquet garni
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 250 g de champignons
- Une dizaine de pommes de terre

Faire rissoler le lapin avec beurre et huile.

Quand il est bien rissolé, le poudrer de farine, le cuire 3-4 min minutes en ajoutant les échalotes hachées, puis mouiller avec le vin blanc et l'eau, assaisonner de sel, poivre, bouquet garni, mettre le concentré de tomates dans la sauce qui doit être brune. Ajouter les pommes de terre coupées en morceau et faire mijoter le tout 1h-1h30 à feu doux et à couvert.

¼ d'heure avant complète cuisson, ajouter les champignons, soit en lames, soit entiers, mais sautés à l'huile et un peu rissolés.