

Blanquette de lapin à la vanille

Pour 4 personnes:

*1 lapin, 4 pommes de terre nouvelles, 3 carottes nouvelles, 1 botte de navets nouveaux,
1/2 citron, 1 botte d'oignons nouveaux, 1 gousse d'ail, 1 jaune d'œuf,
2càs de crème fraîche liquide, 1 tablette de bouillon de volaille,
1 gousse de vanille, 1càc rase de maïzena, sel et poivre*

Découpez le lapin en morceaux, épluchez et lavez les 3 légumes, coupez les carottes en tronçons, détaillez les pommes de terre et les navets en cubes, pelez l'ail, ébarbez les oignons et ôtez les tiges vertes, disposez les morceaux de lapin dans une cocotte et couvrez d'eau à fleur, portez à ébullition puis ajoutez les légumes, la tablette +l'ail, couvrez et laissez cuire 30mn à feu doux.

Fouettez le jaune d'œuf+crème+ maïzena dans un bol, fendez la gousse de vanille en 2 et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau, pressez le demi-citron en jus.

Égouttez la viande et les légumes en conservant 50cl de bouillon, versez celui-ci dans une casserole avec le jus de citron, incorporez-y la préparation crémée et mettez-y la gousse de vanille fendue et les graines, portez à ébullition en remuant et laissez épaissir 5mn sans cesser de remuer, remettez la viande et les légumes dans la cocotte, salez, poivrez, arrosez de la sauce et laissez mijoter encore 10mn, servir accompagné d'un riz safrané ou de pâte fraîche.

