

LAPIN AUX CHAMPIGNONS (Cookéo)



Ingrédients :

- 1/2 lapin
- 250 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 c à s de farine
- 2 c à s de fond de veau
- 150 ml de vin blanc
- sel, poivre
- huile d'olive

Préparation :

- nettoyer et couper les champignons en lamelles
- peler et émincer l'oignon
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- mettre un peu d'huile d'olive dans le fond de la cuve, faire dorer les morceaux de lapin pendant 5 minutes sur chaque face
- puis réserver
- ajouter l'oignon émincé et faire revenir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps
- ajouter les morceaux de lapin réservés et la farine
- puis mélanger pendant 1 minute
- ajouter les champignons , le fond de veau, le vin blanc, le sel et le poivre
- Fermer le couvercle et programmer "cuisson sous pression" pendant 15 minutes
- si la sauce est trop liquide remettre un epu en mode doré

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations