



Lapin forestière

Plat principal

Facile :

Moyen :



Préparation : 25 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 150 g de poitrine fumée
- 500 g de champignons de Paris
- 3 oignons
- 3 carottes
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1/4 de litre de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel, poivre
- persil

Garniture:

- 1 kg de pommes de terre

Préparation :

Préparez les champignons.

Pelez les carottes, coupez-les en rondelles, épluchez l'échalote et l'ail.

Coupez la poitrine fumée en lardons et faites rissoler dans une cocotte huilée.

Une fois bien dorés retirez-les et mettez à la place l'échalote, l'ail, tous les légumes ainsi que le bouquet garni pendant 5 min à feu vif en remuant.

Baissez la flamme, remettez la viande, les lardons, salez, poivrez, remuez et arrosez avec le vin blanc.

Couvrez la cocotte, laissez mijoter 40 min.

Cuisez les pommes de terre à l'eau sans les éplucher.

Une fois cuites épluchez-les et servez-les soit à part soit dans la cocotte.



marmiton

Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**