

RECETTE CUISINE des GONES

LE LAPIN A LA BRESSANE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 lapin d'environ 1;3 kg coupé en morceaux
- g de lard de poitrine fumé
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillerées à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 10 cl de crème fraîche
- 3 cuillerées a soupe de vinaigre de vin vieux
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel fin, poivre blanc du moulin

Recette:

- Retirez la couenne du lard et taillez-le en dés.
- Pelez l'oignon et hachez-le.
- Pelez la gousse d'ail et écrasez-la.
- Faites dorer les morceaux de lapin au beurre.
- Ajoutez-y le lard et laissez-le fondre.
- Saupoudrez de farine et mélangez bien.
- Mouillez avec le vin blanc et le vinaigre.
- Ajoutez alors l'oignon, l'ail et la noix de muscade; Salez et poivrez.
- Faites cuire, à couvert, sur feu doux, pendant une heure.
- Dressez les morceaux de lapin sur un plat chaud.
- Battez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, puis incorporez le mélange au jus de cuisson du lapin.
- Faites chauffer.
- Nappez-en le lapin.

Servez aussitôt.

Source: <http://ladombes.free.fr/>

Recette : 2011

Bon Appétit

