

LAPIN A LA BRESSANE



Ingrédients pour 4 personnes

1 lapin d'environ 1;3 kg coupé en morceaux
200 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 morceau 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.

Bon Appétit

