

RECETTE CUISINE des GONES

LAPIN SAUTÉ CHASSEUR

Ingrédient : pour 4 personnes

2 oignons
600 g de lapin
200 g de lardons
20 cl de vin blanc
200 g de champignons de paris
20 cl de crème fraîche
huile neutre
sel, poivre

Recette :

Coupez les oignons en tranches.
Faites-les revenir dans une grande sauteuse dans un filet d'huile.
Ajoutez les morceaux de lapin et les lardons.
Faites-les dorer.
Puis ajoutez le vin blanc et les champignons de paris.
Couvrez et laissez cuire 1h à feu doux.
Ajoutez ensuite la crème et laissez réduire 5 min à feu vif

Assaisonnez à votre goût et servez bien chaud.

Bon Appétit

