

Lapin chasseur

Préparation 15 minutes, Cuisson 60 minutes

Ingrédients :

- un beau lapin
- 50 g de beurre
- 125 g de lardons non fumés
- 3 gousses d'ail
- 50 cl de vin blanc sec
- 20 cl d'eau
- 1 oignon de taille moyenne
- 1 boîte de chair de tomate
- 250g de champignons
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de sel et poivre



- Dans un faitout, faites chauffer 2 grosses noix de beurre (ou de margarine).
Faites dorer les lardons quelques minutes. Retirez les lardons, et remplacez-les par le lapin en morceaux, faire dorer sans jamais noircir.
 - Remettez les lardons dans la casserole, et ajoutez la farine.
 - Versez le vin blanc sur le mélange, ainsi que le verre d'eau.
 - Ajoutez le reste des assaisonnements (oignon émincés, bouquet garni, ails, et les champignons).
 - Salez et poivrez.
 - Couvrez la préparation et laissez cuire doucement pendant environ 60 minutes
- Accompagnements : Semoules, Riz, ou pâtes.

On peut remplacer l'eau par du bouillon de volaille, et ajouter du cognac ou de l'eau de vie, et quelques olives.

