

Lapin sauté au thym

Préparation 25 mn

Cuisson 45 à 1 h

Les ingrédients pour 5-6 personnes

1 lapin

6 oignons moyens

4 gousses d'ail

1 bouquet de thym

1 verre de vin blanc sec

1 tasse à thé de bouillon

Du persil ciselé

Beurre

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

1 kg de pommes de terre

Laver les pommes de terre épluchées et les couper en gros dés. Couper le lapin en morceaux et les assaisonner de sel et poivre. Éplucher et émincer les oignons. Éplucher et écraser l'ail.

Faire chauffer 40 g de beurre avec 2 c à s d'huile d'olive dans une cocotte et ajouter les morceaux de lapin, les oignons émincés, l'ail écrasé et la moitié des feuilles de thym, laisser dorer de tous côtés en remuant de temps en temps. Attention de ne pas faire noircir l'ail.

Mouiller avec le vin blanc, assaisonner, amener à ébullition et laisser réduire complètement.

Dans une sauteuse faire chauffer le reste d'huile d'olive avec 30 g de beurre et y faire dorer les dés de pommes de terre saupoudrés du reste des feuilles de thym. Remuer souvent pour que la cuisson soit uniforme et que les pommes de terre dorent bien. Quand le vin blanc de la cuisson du lapin a réduit, mouiller avec le bouillon et laisser cuire à feu doux. Dès que les pommes de terre sont dorées les ajouter au lapin, couvrir et laisser la cuisson se poursuivre.

Servir bien chaud saupoudré de persil ciselé.

Vin conseillé : un Beaujolais

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>