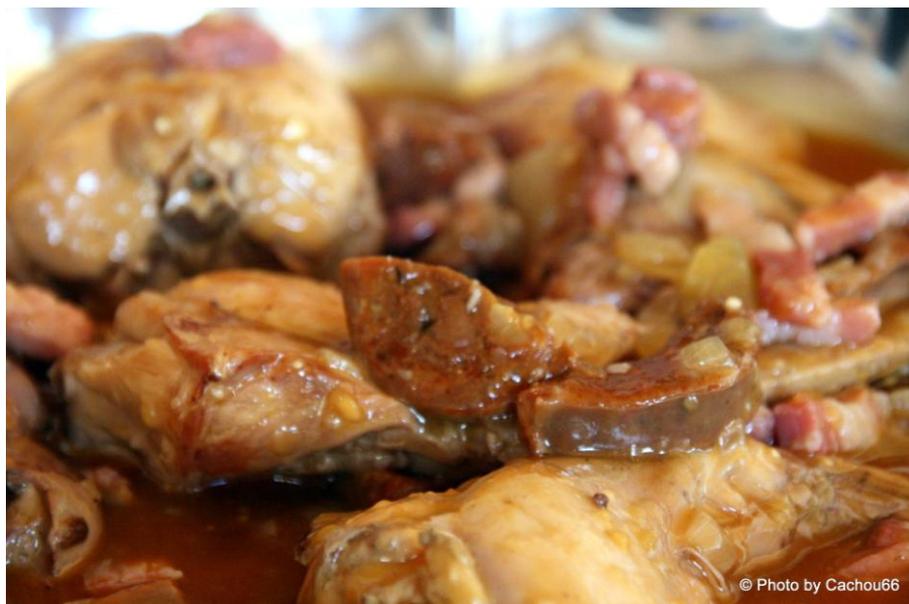


Lapin à ma Sauce



Ingrédients:

- 40 à 50 g de saindoux
- 1 lapin découpé ou des morceaux
- 4 oignons moyens
- 1/2 chorizo sec à cuire
- 200 g de lardons fumés
- 300 ml de vin blanc
- 800 ml d'eau
- 2 cubes concentrés de bœuf
- 1 sachet de bouquet garni Ducros
- 1 cuillère à soupe de fond de Kub Or
- sel et poivre du moulin
- 1 à 2 cuillères à soupe de maïzena

Pour cette recette, j'ai utilisé mon Délicook.

Régler votre Délicook sur grill, faire fondre le saindoux.

Ajouter les morceaux de lapin et faire revenir de tous les côtés.

Ajouter les oignons émincés, le chorizo coupé en dés et les lardons.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon reconstitué quand les ingrédients sont bien dorés.

Plonger le sachet de bouquet garni.

Saupoudrer de fond de volaille et remuer.

A présent, régler le Délicook sur mijoter et laisser faire...

Une fois la cuisson terminée, prélever un peu de jus dans un bol, ajouter la maïzena et mélanger bien.

Verser une fois bien délayée et mélanger, la sauce épaissie petit à petit.