

Lapin à la bière

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 lapin
- 1 carotte
- 1 oignon
- 4 échalotes
- Des herbes de Provence
- Du persil
- 15 g de beurre
- 1 filet d'huile de pépins de raisins
- 1,5 dl de crème liquide
- 75 cl de bière
- Sel et poivre



Préparation

1 Couper 1 lapin en 8 morceaux, réserver le foie, et Préchauffer le four à 220°C.

2) tailler en mirepoix (petits cubes) 1 carotte, 1 oignon et 4 échalotes.

3) Saler et poivrer les morceaux et le foie de lapin. Chauffer 1 filet d'huile de pépins de raisins dans une cocotte. Disposer les morceaux et le foie de lapin, ajouter 15 g de beurre, les faire colorer de chaque côté. Dès qu'ils sont bien dorés, les retirer et les égoutter sur une grille.

Faire suer l'oignon et les échalotes taillés en mirepoix dans la cocotte, ajouter les herbes de Provence, bien mélangé à l'aide d'une spatule afin de gratter tous les sucs. Disposer ensuite les morceaux de lapin (sans le foie) sur la garniture, salé légèrement, poivrer. Mouiller avec 75 cl de bière, porter à ébullition, couvrir, glisser la cocotte dans le four préchauffé et laisser cuire 45 minutes à 220°C. Après 30 minutes de cuisson, ajouter le foie.

4) La cuisson terminée, retirer les morceaux et le foie de lapin de la cocotte, les dresser harmonieusement sur un plat de présentation.

Porter le jus de cuisson avec la garniture aromatique à ébullition. Incorporer ensuite 1,5 dl de crème liquide, donner une ébullition, puis verser le tout dans le bol d'un mixeur et bien mixer. Rectifier si nécessaire l'assaisonnement.

5) Verser la sauce sur les morceaux de lapin, réchauffer si nécessaire sur feu très doux. Ajouter quelques pluches de persil, servir et déguster sans attendre.