

Civet de lapin

Mijotage sans soucis, avec Délicook...



Ingrédients:

- 4 pattes de lapin coupées en 2
- 3 gousses d'ail coupées en 2
- 2 oignons émincés
- 3 carottes coupées en macédoine
- QS de farine
- 500 ml de bouillon de légumes reconstitué
- 500 ml de vin rouge

Directement dans le Délicook, position sur "Grill", faire dorer les morceaux de lapin de chaque côté. Réserver.

Faire rissoler les gousses d'ail, les oignons émincés et les carottes coupées en macédoine avec un filet d'huile d'olives.

Ajouter de la farine en quantité suffisante. Faire un roux.

Mouiller petit à petit avec le bouillon de légumes reconstitué et le vin, laisser épaissir un peu.

Remettre les morceaux de lapin.

Régler sur "mijotage" 1h00, 2 fois.