

CIVET DE LAPIN À LA FRANÇAISE



POUR 6 PERSONNES :

Lapin entier	1500 g
Vin rouge Merlot	75 cl
Carottes	300 g
Oignons	400 g
Échalottes entières	6 pièces
Thym et romarin	1 branche
Laurier	2 feuilles
Lardons fumés	250 g
Champignons*	200 g
Farine	75 g
Poivre en grain	8 grains
Sel et poivre	modéré

* Champignons de Paris ou des bois selon la saison

Découper votre lapin en morceau, le faire mariner pendant 48h avec le vin, carottes, oignons, thym, laurier, romarin, échalottes et les grains de poivre. Ensuite décanter les morceaux, les rissoler dans un sautoir, des dorer, ajouter la farine et enrober le lapin. Mouiller avec le vin à hauteur de la viande, 50 cl d'eau plus la garniture de champignons coupés. Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 1h environ, saler et poivrer selon votre goût.

Avant la fin de la cuisson ajouter les lardons fumés et rissolés.

Suggestion du Chef :

Accompagner d'un Cahors et de croûtons frottés à l'ail.