



FRICASSÉE DE LAPIN CAMPAGNARDE

4 à 6 personnes – 1 heure 20 minutes

Prix : ★★☆☆

Temps : ★★☆☆

Difficulté : ★★☆☆



Ingrédients :

- 1 lapin entier coupé par votre boucher
- 3 carottes
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 500 g de champignons de Paris frais
- 1 bouquet garni, sel et poivre du moulin
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 belle noisette de beurre
- ½ verre d'eau

*Conseil : pour les nettoyer, un rinçage sous l'eau du robinet suffit.
Les champignons se gorgent d'eau si on les plonge dans l'eau.*

- ❶ Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans votre sauteuse et y **faire revenir les morceaux de lapin** sur toutes les faces jusqu'à obtenir une légère couleur dorée (procéder en 2 fois suivant la taille de votre sauteuse). Ensuite, **retirer le lapin**.
- ❷ **Ciseler les échalotes et les faire suer à feu doux** dans la sauteuse avec la noisette de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides (attention, ne pas laisser colorer sinon une amertume se développe).
- ❸ **Ajouter les champignons coupés en rondelles** et cuire jusqu'à ce qu'ils ne contiennent presque plus d'eau (ils doivent commencer à colorer).
- ❹ Compléter le mélange avec **les carottes** détaillées en rondelles assez fines et **l'ail** haché.
- ❺ Verser le **vin blanc** et monter à ébullition pour retirer l'alcool et diminuer l'acidité. Puis ajouter une **cuillère à café de sucre**.
- ❻ **Remettre le lapin**, ajouter ½ verre d'eau et monter à ébullition.
- ❼ Baisser le feu sur le minimum, saler et poivrer, ajouter le bouquet garni et couvrir.
- ❽ **Laisser mijoter environ 40 minutes** en s'assurant régulièrement qu'il y a toujours un peu de liquide pour que cela n'accroche pas.
- ❾ Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Accompagnement

Servir avec des pommes de terre au four ou de la semoule à couscous.

Accord met/boisson

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin blanc Châteaumeillant Domaine Goyer ou d'un rouge Drussé Saint Nicolas de Bourgueil cuvée Graviers.

Bon appétit !