



## LAPIN À LA BIÈRE

4 à 6 personnes – 1h20 de cuisson

Prix : ★★☆☆

Temps : ★★☆☆

Difficulté : ★★☆☆



### Ingrédients :

- 1 lapin coupé par votre boucher
- huile
- sel et poivre
- farine

### Pour la marinade :

- 1 bière blonde *La 23* format 33 cL
- ½ oignon coupé finement
- 1 gousse d'ail coupée finement
- 1 bouchon de cognac
- ½ cuillère à café de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou 1 cuillère à café de jus de citron

### Pour la garniture aromatique de cuisson :

- 1 kg de carottes coupées en tranches
- ½ oignon coupé finement
- 1 gousse d'ail coupée finement
- 1 bouquet garni
- 1 verre d'eau

- ➊ **Mise en marinade** (la veille ou au moins 8 heures avant la cuisson) : mettre ensemble et bien mélanger tous les éléments de la marinade avec les morceaux de lapin. Ensuite, **filmer au contact** cette préparation (le film doit toucher la viande pour éviter l'air sur les morceaux du dessus).
- ➋ **Au moment de la cuisson** : égoutter les morceaux de lapin et filtrer la marinade (au chinois).
- ➌ Dans une casserole, **monter la marinade à ébullition et écumer** les petites impuretés qui remontent à la surface.
- ➍ Dans la marmite de cuisson, bien faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile avant de **faire dorer les morceaux de lapin** de chaque côté (feu fort). Suivant la taille de la marmite, on peut procéder en 2 fois en remettant de l'huile si besoin.
- ➎ Retirer les morceaux de viande de la marmite et y **faire revenir la garniture aromatique sans le bouquet garni** à feu doux.
- ➏ **Lorsque l'oignon est translucide**, remettre la **viande**, verser la **marinade** puis ajouter 1 **verre d'eau** et le **bouquet garni**. Monter à ébullition (écumer si nécessaire) et couvrir et **laisser mijoter à feu très doux** pendant environ 1 heure.
- ➐ Retirer le lapin et remonter le bouillon à ébullition.
- ➑ A part, mélanger 2 cuillères à soupe de farine et 2 cuillères à soupe d'huile puis ajouter ce mélange par petites touches au bouillon en remuant jusqu'à **obtenir une sauce** de la consistance souhaitée. Goûter et ajuster en sel et en poivre.

- ⑨ Baisser le feu, remettre la viande dans la marmite et bien l'enrober de sauce.
- ⑩ A table !

**Accompagnement**

Servir avec du riz ou une bonne purée de pommes de terre maison.

**Accord met/boisson**

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin blanc Châteaumeillant Domaine Goyer ou d'un rouge Drussé cuvée Leroy de Restigné Bourgueil Rouge Aoc.

Bon appétit !