

Lapin à la paysanne ^{Recette} espagnole

Préparer un fond de sauce avec :

- les bas morceaux
- un gros oignon émincé
- 2 gousses d'ail
- un peu de tomate
- vin blanc

Filter un bouquet garni

Assaisonner les morceaux. Dans une sauteuse, faire revenir le lapin. Ajouter l'oignon haché, l'ail écrasé, un autre bouquet garni.

Ajouter la farine, laisser revenir un peu verser le fond de sauce préparé, du vin blanc, un peu de bouillon.

Assaisonner. Cuire à feu très doux. $\frac{1}{4}$ d'heure avant la fin de cuisson,

ajouter des champignons revenus à part.

Après cuisson, retirer les morceaux de lapin, ajouter la crème de lait, laisser cuire quelques minutes, en remuant très doucement. Ajouter un jus de citron (peu)

Un bouillon et servir.