

Pour 1/2 lapin

Lapin à la paysanne

(recette espagnole)
Delicieux

Lapin en morceaux

Lard maigre

1 oignon

1 échalote

1 gousse d'ail

1 grosse carotte

Thym, laurier, persil

1 cuillerée à soupe de farine (petite)

Vin blanc (1 verre)

~~1 grosse~~ 1 cuillerée à soupe de crème fraîche

1 citron

1 jaune d'œuf

250g champignons

Hâcher finement (hachoir électrique) carottes, oignon, ail, échalote. Saler et poivrer les morceaux de lapin.

Couper le lard maigre en dés.

Faire revenir à l'huile d'olive le lapin et le lard à feu moyen. Ajouter le hâché préparé plus haut avec le thym, le laurier, le persil. Laisser cuire un peu et ajouter la farine. Laisser cuire un peu.

Ajouter le vin blanc et un peu d'eau.
Saler et poivrer, un peu de muscade.
Couvrir et laisser cuire à feu doux.
A la fin de la cuisson, réserver les morceaux
de lapin sur un plat chaud.
Lier la sauce avec la crème, le jus de citron
et le jaune d'œuf.

xx Ajouter des champignons cuits à part
(en tranches) que l'on met à mijoter
10 min avant la fin de la cuisson

on peut hacher le lard maigre ainsi que
les champignons et les ajouter au
hâché.