

Lapin en fricassée d'oignons  
pour Georges Brassens.

---

Pour 4 personnes

1 lapin de 1kg. 200 à 1kg. 500

1, 200 kg d'oignons rouges

3 c. à soupe de graisse d'oe ou de  
canard.

1 branchette de thym

1/2 feuille de laurier

1/8 de litre de vin blanc sec (insuffisant)

Sel, poivre.

---

Épluchez et émincez finement les oignons.  
Dans une poêle ou une sauteuse, sur  
feu doux, faites fondre 2 c. à soupe de graisse.  
Versez-y l'émincé d'oignons, remuez pour  
bien mélanger à la graisse, couvrez et  
faites suer en remuant souvent pendant  
10 minutes environ.

Lorsque les oignons sont tendres et transpa-  
-cides, salez, poivrez, ajoutez le thym et le  
laurier, remuez et versez le tout dans une  
casserole. Couvrez, posez celle-ci sur le même  
feu, très doux et laissez cuire 20 mn environ  
en remuant de temps en temps et en sur-  
-veillant la coloration qui, surtout, doit

rester à peine blond pâle.

Salez et poivrez les morceaux de lapin.  
Dans une poêle (celle des oignons par exemple sans débris d'oignons) mettez la 3<sup>e</sup> cuillerée de graisse. Posez sur feu vif et dès que la graisse est chaude, posez-y les morceaux de lapin pour les faire dorer des deux côtés.

Lorsqu'ils sont d'une jolie couleur, retirez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse cuite. Puis, mélangez-les aux oignons dans la cocotte.

Mettez le vin blanc à chauffer dans la poêle débarrassée de la graisse, amenez le vin à l'ébullition et arrosez aussitôt le lapin et les oignons. Remuez et couvrez la cocotte. Laissez mijoter 30 mn environ. Servez dans un plat creux chauffé.

---

Il est possible de mettre un gros poivron en plus qui sera au préalable revenu à la poêle. L'ajouter en même temps que le lapin. y mettre également de l'ail (2 gousses pour 1/2 lapin en tranches et bien doré)