



Lapin

# Gibelotte de lapin



1h30

15 min

1h15

0

525

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la sauce

200 g **Champignon(s) de Paris**

2 **Oignon(s)**

50 ml **Vin blanc**

2 **Gousse(s) d'ail**

1 c. à café **Concentré de tomate**

200 ml **Bouillon de volaille**

1 c. à soupe **Graisse d'oie**

1 **Sel**

1 **Poivre**

## Ingrédients pour le lapin

1.2 kg **Lapin**

## Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Persil plat**

## Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Découper le lapin en morceaux, saler et poivrer.
- 2 Eplucher et émincer les oignons. Ecraser l'ail à l'aide d'un presse ail ou avec la partie plate de la lame du couteau.
- 3 Faire fondre la graisse d'oie dans une cocotte sur feu doux et y faire colorer la viande quelques minutes.
- 4 Ajouter les oignons, l'ail et le concentré de tomates dans la cocotte. Mélanger
- 5 Mouiller avec le vin blanc et le bouillon.
- 6 Couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure sur feu doux.

## Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Couper les champignons en quartiers.
- 2 Découvrir la cocotte et faire réduire la sauce.
- 3 Ajouter les champignons et laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes.
- 4 Rectifier l'assaisonnement.

### Étape 3

#### Dressage du plat

- 1 Dresser les morceaux de lapins et la garniture sur un plat.
- 2 Napper de sauce et saupoudrer de persil haché.