



Lapin

Lapin à l'estragon



55 min 10 min 45 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

401

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lapin

1 Lapin

2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce à l'estragon

25 cl **Bouillon de volaille**

10 cl **Vin blanc**

1 Echalote(s)

1 Gousse(s) d'ail

15 feuille(s) **Estragon**

2 c. à soupe **Farine**

1 Sel

1 Poivre

Étape 1

Préparation du lapin à l'estragon

- 1 Découper le lapin en morceaux.
- 2 Il est possible de demander à son boucher d'effectuer cette opération. Dans le cas contraire, il est indispensable de se munir d'un couteau bien aiguisé.
- 3 Fariner les morceaux de lapin.
- 4 Dans la cocotte, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les morceaux de lapin, les faire revenir pendant quelques minutes.
- 5 Eplucher et hacher l'échalote.
- 6 Eplucher et hacher l'ail.
- 7 Ciseler l'estragon.
- 8 Verser le bouillon de volaille et le vin dans la cocotte. Ajouter l'ail, l'échalote et l'estragon.
- 9 Si on veut enlever l'ail au moment de servir, laisser l'ail entier.
- 10 Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 2

Cuisson du lapin

- 1 Laisser mijoter à couvert sur feu doux pendant un trentaine de minutes.
- 2 Remuer de temps en temps. Si le lapin attache, ne pas hésiter à ajouter un peu de bouillon.
- 3 Oter le lapin de la cocotte et le réserver.
- 4 Passer le fond de sauce au mixeur. Puis verser la sauce dans la cocotte, la faire réduire pendant 2 minutes sur feu moyen.

Étape 3

Dressage

- 1 Oter la cocotte du feu. Servir le lapin nappé de sauce.