



# Lapin *chasseur*



**1h20** **20 min** **1h** **0** **437**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le lapin

1.2 kg **Lapin**

## Ingrédients pour la sauce

**1 Oignon(s)**  
**2 Gousse(s) d'ail**  
150 g **Lardon(s)**  
250 g **Champignon(s) de Paris**  
1 c. à soupe **Concentré de tomate**  
2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**  
**1 Bouquet garni**  
1 c. à soupe **Farine**  
25 cl **Vin blanc**  
25 cl **Eau**  
50 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
**1 Sel**  
**1 Poivre**

## Étape 1

Cuisson de la viande

- 1 Eplucher l'oignon et le clouter avec deux clous de girofle.
- 2 Découper le lapin en morceaux.
- 3 Eplucher les champignons et les couper en 4.
- 4 Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans la cocotte sur feu moyen.
- 5 Ajouter de l'huile au beurre permet à ce dernier de ne pas brûler.
- 6 Faire dorer les lardons pendant quelques minutes, puis ajouter les morceaux de lapin et les champignons coupés en 4. Assaisonner de sel et poivre.
- 7 Saupoudrer de farine et remuer vivement.
- 8 La farine va servir de liant à la sauce.

## Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Déglacer avec le vin blanc.
- 2 Bien racler les sucs à l'aide d'une cuillère en bois, il faut les décoller car ce sont eux qui donneront du goût à la sauce.

- 3 Diluer le concentré de tomate avec l'eau et le verser dans la cocotte.
- 4 Ajouter l'oignon, l'ail entier et le bouquet garni.
- 5 Laisser mijoter sur feu doux pendant 1h à couvert. Remuer de temps en temps afin d'éviter que le lapin n'attache.
- 6 Si c'est le cas, ajouter un petit peu d'eau, remuer et baisser le feu.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Oter la cocotte du feu et répartir le lapin chasseur dans des assiettes de dressage. Servir bien chaud.