



Lapin

# Lapin au pineau des charentes



**1h05** **15 min** **50 min** **0** **455**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le lapin au pineau des charentes

4 **Cuisse(s) de lapin**  
30 cl **Vin blanc**  
15 cl **Fond blanc de volaille**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Oignon(s)**  
20 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Farine**  
3 branche(s) **Thym**  
3 feuille(s) **Laurier**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation du lapin au pineau des Charentes

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon avec un couteau éminceur.
- 2 Dans une sauteuse, faire dorer les oignons dans un peu d'huile d'olive sur feu moyen. Les réserver ensuite dans une assiette.
- 3 Verser la farine dans une assiette puis passer les cuisses de lapin dedans. Tapoter pour enlever l'excédant.
- 4 Déposer les cuisses de lapin dans la sauteuse, les saisir sur toutes leurs faces.
- 5 Verser le fond blanc de volaille et le pineau des Charentes. Porter à ébullition.
- 6 Ajouter les oignons, le laurier et le thym. Assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Couvrir. Laisser cuire sur feu doux pendant 45 minutes.
- 8 En fin de cuisson, ôter les cuisses de lapin et les réserver au chaud.
- 9 Verser la crème et le beurre, mélanger au fouet. Laisser réduire pendant quelques minutes pour que la sauce soit bien liée. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin.

## Étape 2

### Dressage et service

- 1 Dresser les cuisses de lapin dans les assiettes. Napper de sauce au pineau des Charentes et servir.