

Lapin en Civet



Pour env. 5 personnes

**Préparation : plusieurs jours
min**

**Cuisson : 3 heures et plus
min**

Ingrédients

- 1 Lapin coupé en morceaux

Marinade:

- 1 bouteille de vieux vin rouge
- sel et poivre
- ail
- oignon
- Laurier

Pour la cuisson:

- 1 bol de bouillon
- 1 bouteille de vin rouge

Préparation

Mariner le lapin durant 2-3- jours. Pour la sauce, prélever la moitié de la marinade avec les épices, faire cuire 2 heures en ajoutant d'abord une bouteille de vin rouge et une tasse de bouillon.

Egoutter le lapin soigneusement, le faire revenir dans un peu d'huile bien chaude et bien rôtir les morceaux!

Quand la sauce a cuit les 2 heures, mettre les morceaux de lapin puis faire cuire encore 1 heure 30.

Ensuite, 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter un morceau de beurre manié (beurre + farine) pour lier la sauce.

Sachez qu'il est aussi possible de préparer un lièvre de cette manière.

(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)