

Lapin en Civet



Pour environ 5 personnes

Cuisson : environ 220 min

Ingrédients

- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 bol de bouillon
- 1 bouteille de vin rouge

Marinade

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

Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la marinade. puis y faire mariner le lapin durant 2 à 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 2 heures, mettre les morceaux de lapin puis faire cuire encore 1 heure 30.

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

Conseils !

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

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.