

LAPIN AU VIN BLANC, CHAMPIGNONS ET OIGNONS BLANCS

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 110 g d'oignons blancs aigres-doux Lachaud
- 300 g de champignons de Paris
- 150 g de lardons
- 30 cl de vin blanc
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de farine
- Sel et poivre



Préparation :

Égoutter et rincer légèrement à l'eau claire les oignons blancs.

Laver les champignons sous l'eau froide et les sécher dans un linge puis les émincer.

Saupoudrer légèrement les morceaux de lapin de farine.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte.

Mettre les morceaux de lapin à rissoler pendant 2 - 3 min. Saler et poivrer.

Verser le vin blanc, ajouter le bouquet garni, les oignons et les lardons.

Couvrir et faire cuire 20 min à feu doux.

Retirer le couvercle, ajouter les champignons et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes environ.

Servir chaud accompagné de pommes vapeur.