

Lapin à la Crème de Porto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min.

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| - LAPIN(S) | 1 beau |
| - BEURRE | 50 g |
| - PORTO | 1 verre (12.5 cl) |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 2 |
| - CREME FRAICHE | 20 cl |
| - FARINE | pour le lapin |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Passez les morceaux de lapin dans la farine et faites-les dorer dans une casserole contenant le beurre fondu. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Laissez cuire environ 1 heure à feu doux et à couvert.
- Lorsqu'il est cuit, rangez les morceaux sur un plat et conservez au chaud.
- Déglacez alors avec le porto le jus de cuisson et laissez réduire un peu.
- Délayez dans un récipient les deux jaunes d'œufs avec la crème fraîche et ajoutez-les à la cuisson en tournant jusqu'à épaississement, mais sans laisser bouillir.
- Rectifiez l'assaisonnement et replacez les morceaux de lapin dans la sauce.

Boisson:

Un vin assez corsé du style vin espagnol ou un Haut-Médoc par exemple.