PL-870

Lapin à la Trappiste de Rochefort et Champignons des Bois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- LAPIN(S)	1 beau
- LARDONS	250g fumés
- TRAPPISTE DE ROCHEFORT	1.5
- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	3-4
- CHAMPIGNONS DES BOIS	300g (au choix)
- AIL EN POUDRE	
- THYM	
- PAPRIKA	1 pincée
- FARINE	2-3 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	1/2 cube avec 1 dl d'eau
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les oignons et coupez les carottes en petits dés.
- Détaillez le lapin en morceaux.
- Farinez-le légèrement.
- Faites revenir les morceaux dans du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites revenir ensuite les oignons avec les lardons. Ajoutez un peu d'ail, du thym et paprika.
- Saupoudrez de farine puis arrosez avec la bière et le bouillon. Faites bouillir puis baissez le feu.
- Replacez les morceaux de lapin ainsi que les dés de carottes. Laissez mijotez au moins 1h30min.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons et faites-les revenir dans du beurre chaud avec un peu d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Ajoutez les champignons au lapin en fin de cuisson et éventuellement le foie du lapin. Rectifiez l'assaisonnement.