

Gibelotte de lapin aux champignons des bois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------|
| - LAPIN(S) | 1.5 kg |
| - CHAMPIGNONS DES BOIS | 600g |
| - LARDONS | 200g |
| - ECHALOTE(S) | 2 |
| - BOUQUET GARNI | 1 |
| - PERSIL | |
| - BOUILLON DE VIANDE | 1/2 cube |
| - EAU | 25 cl |
| - VIN BLANC SEC | 25 cl |
| - MAIZENA | pour lier la sauce |
| - MARGARINE | pour la cuisson |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites rissoler les lardons dans la casserole que vous utiliserez pour la cuisson du lapin. Réservez.
- Pelez et hachez les échalotes.
- Faites fondre un peu de margarine dans la casserole, dorez les morceaux de lapin, salez et poivrez. Ajoutez les échalotes, les lardons le bouquet garni, le vin blanc et le bouillon de viande (avec l'eau).
- Couvrez et laissez mijoter 55 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez les champignons. Faites-les sauter dans une poêle beurrée. Ajoutez-les au lapin, 5 minutes avant la fin de cuisson.
- Juste avant de servir, liez la sauce avec un peu de maïzena.
- Vérifiez l'assaisonnement.

Accompagnement:

Pommes de terre nature ou croquettes de pomme de terre.