

# Civet de lapin

## Ingrédients pour 6 personnes

1/2 lapin  
125 g lard de poitrine salé  
12 petits oignons  
125 g champignons  
huile  
beurre  
farine  
vin rouge (côte du Rhône ordinaire)  
sel  
bouquet garni

Faire revenir le lard coupé en petits morceaux, oignons et champignons, puis réserver.

Faire revenir le lapin coupé en morceaux. Lorsqu'il est de belle couleur, le saupoudrer de farine et retourner dans l'huile d'olive. Ensuite, mettre les lardons au fond de la casserole, le lapin dessus; pour finir oignons et bouquet garni (laurier, thym, oignon piqué de clous de girofle). Mouiller convenablement de vin rouge, poivre et très peu de sel si le lard est salé. On peut ajouter sur le dessus de la casserole des morceaux de croûte de pain, surmontés chacun d'une goutte d'huile.

Laisser mijoter 2 h 30 mn à 3 h. Garder précieusement le sang extravasé dans les tissus, et s'il forme quelques caillots bien les écraser. On peut aussi ajouter un petit morceau de foie effilé à l'aide d'un couteau et d'une fourchette. Ajouter tout

cela quelques minutes avant de servir, en délayant doucement dans la sauce.

Notes:

\* Faire mariner 48 heures le lapin de garenne pour l'attendrir. En cas de lapin plus vieux faire de même.

\* Pour avoir un excellent civet de lapin domestique avec goût de garenne ne pas saigner le lapin, mais l'assommer.

Temps de préparation: 1h30

Classification: France (pays d'origine), lapin (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Édouard BÉGOU

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo