

Gibelotte de lapin

Pour 4 personnes.

1 lapin, 1 c à soupe de farine, 1 verre de vin blanc, 200 g d'oignons, 250 g de champignons, 125 g de lard, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, sel et poivre, 50 g de beurre ou de margarine.

Couper le lapin cru en morceaux.

Saler et poivrer chaque morceau que l'on saupoudrera ensuite de farine, puis que l'on fera dorer dans une casserole avec beurre et lardons.

Remuer constamment pendant cette cuisson. Ajouter alors le vin blanc, l'ail et le bouquet garni. Laisser cuire une demi-heure sur petit feu, puis ajouter oignons en rondelles et champignons.

Laisser cuire encore une demi-heure, rectifier l'assaisonnement et servir.

On peut entourer de croûtons frits la gibelotte de lapin.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.