

Gibelotte de lapin à la bretonne

Pour 4 personnes.

1 lapin, 250 g de viande de porc frais, beurre, huile ou margarine, farine, cidre non doux, vin rouge, sel, poivre, 1 bouquet garni, petits oignons, fécule.

Couper en morceaux un lapin vidé, couper en dés 250 g de viande de porc frais et faire dorer le tout dans moitié-beurre, moitié-huile ou margarine. Saupoudrer d'une grande cuillerée de farine, laisser roussir puis mouiller avec 1/2 litre de cidre non doux et ajouter de l'eau bouillante de façon que toute la viande soit couverte de liquide. Saler, poivrer, ajouter un bouquet garni et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Ajouter ensuite 1/2 litre de vin rouge et quelques petits oignons préalablement dorés au beurre. Continuer la cuisson pendant 1 heure. Enlever le bouquet garni, lier le jus avec le foie du lapin pilé et mélangé à de la fécule.

Servir avec des pommes de terre frites.

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.