

## Lapin forestière

Préparation : 20 mn, cuisson : 45 mn.

Pour 4/5 personnes.

1 lapin d'1,5 kg, coupé en morceaux, 500 g de champignons de Paris, 150 g de petits lardons, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 brin d'estragon, 4 c à soupe de farine, 100 g de crème fraîche, 3 c à soupe d'huile, 40 g de beurre, 15 cl de vin blanc, 1 c à soupe de moutarde forte, sel, poivre.

Verser la farine dans une assiette et y passer légèrement les morceaux de lapin.

Dans une cocotte, chauffer l'huile. Y faire revenir doucement les échalotes et l'ail, pelés et hachés, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Les retirer.

Les remplacer par les morceaux de lapin et les faire dorer régulièrement sur toutes les faces. Avec une écumoire, les retirer. Eliminer la graisse de cuisson.

Replacer le lapin avec le hachis d'échalotes et d'ail dans la cocotte. Ajouter les lardons, 20 g de beurre et la moitié du brin d'estragon. Saler et poivrer. Arroser du vin blanc et de 10 cl d'eau. Couvrir à moitié la cocotte et laisser cuire doucement 30 mn.

Entre-temps, supprimer le pied terreux des champignons. Couper les plus gros en quatre. Les faire cuire sur feu vif avec le reste du beurre, jusqu'à ce que toute leur eau soit évaporée.

Ajouter la crème. Laisser bouillir et épaissir rapidement.

Hors du feu, y délayer la cuillerée de moutarde.

Verser les champignons et leur sauce sur le lapin.

Parsemer d'estragon ciselé et servir sans attendre.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.