

Lapin Chasseur De Maman



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 lapin coupé en morceaux - 1 oignon - 2 gousses d'ail -- 2 cuill à soupe d'huile - 25 g de beurre - 1 bonne cuill à soupe de farine- 10 cl de vin blanc - 500 gr de champignons de Paris - 3 tomates - 1 bouquet garni (thym, laurier, persil) - sel, poivre -

Préparation

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et le beurre puis faites dorer les morceaux de lapin. Laissez bien dorer la viande à feu pas trop vif. Eplucher et hacher l'oignon grossièrement ainsi que l'ail, ajouter-les au lapin. Faites revenir 2 à 3 min.

Ajouter la farine, bien remuer pour faire un petit roux blanc. Ajouter le vin blanc et un peu d'eau pour avoir une petite sauce onctueuse.

Ajouter le bouquet garni et les tomates coupées en quartiers. Saler et poivrer.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Surveiller pour éviter que le lapin colle sinon rajouter un peu d'eau chaude. Au bout de ce temps mettre les champignons nettoyés et coupés en lamelles dans la cocotte et poursuivez la cuisson encore 10 à 15 minutes.

Servir avec des pâtes.