

CIVET DE LAPIN AU VIN ROUGE

Pour 6 personnes
préparation 30 minutes • cuisson 1 h 10

1,5 kg de lapin coupé en morceaux,
avec le foie et les rognons
1 bouteille de vin rouge de Bordeaux
500 g de champignons de saison
ou de Paris
250 g de lard fumé
1 gros oignon
50 g de beurre
25 g de concentré de tomate
25 g de farine
50 cl de fond de veau lié
3 gousses d'ail rose de Lautrec
2 feuilles de laurier
Sel, poivre

- 1 Escalopez les champignons en biseau, taillez le lard en dés et ciselez l'oignon. Réservez le tout.
- 2 Dans un faitout en fonte, faites revenir dans le beurre les morceaux de lapin sur toutes les faces pour qu'ils soient bien dorés et réservez-les dans un plat. Dans le reste du beurre, faites revenir l'oignon, puis les lardons et enfin les champignons.
- 3 Replacez dans le faitout les morceaux de lapin badigeonnés de concentré de tomate et répartissez la farine en pluie.
- 4 Enfourez le faitout à 190 °C (th. 6-7), à four chaud, pour 10 minutes, puis sortez-le du four. Versez le vin rouge de Bordeaux et le fond de veau lié, ajoutez les gousses d'ail (après avoir enlevé le germe) et les feuilles de laurier, poivrez. Portez à ébullition, couvrez et replacez au four à 165 °C (th. 5-6) pour 45 minutes.
- 5 Servez après avoir rectifié l'assaisonnement, accompagné de pâtes fraîches cuites 5 minutes avant de sortir le plat du four.

