La Cabane de Lulu

LAPIN SAUTÉ CHASSEUR

INGRÉDIENTS
(POUR 4/6 PERSONNES)

- 4 MORCEAUX DE LAPIN (RÂBLES, ÉPAULES, CUISSE) OU LAPIN ENTIER « YEUX NOIRS »*
- 200 G DE VENTRÈCHE SÉCHÉE OU FUMÉE*
- 30 CL VIN BLANC SEC*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- 15 CL DE BOUILLON DE VOLAILLE
- 4 CAROTTES
- 250 G DE CHAMPIGNON DE PARIS
- 4 ÉCHALOTES
- 4 GOUSSES D'AIL
- 30 G DE FARINE
- 2 POT DE COULIS DE TOMATES*
- SAUCE SOJA & BOUQUET GARNI

PRÉPARATION

- PRÉPAREZ TOUS LES INGRÉDIENTS.
- FAITES CHAUFFER DE L'HUILE D'OLIVE DANS UNE COCOTTE EN FONTE SI POSSIBLE.
- AJOUTEZ LES ÉCHALOTES ÉMINCÉES, LES CAROTTES ET L'AIL, PUIS LES FAIRE SUER QUELQUES MINUTES.
- AJOUTEZ LA VENTRÈCHE AUX LÉGUMES.
- FAIRE REVENIR LE LAPIN À PART, AFIN QU'IL SOIT DORÉ.
- METTRE LE LAPIN DANS LA COCOTTE.
- SAUPOUDREZ DE FARINE LA VIANDE, PUIS REMUEZ.
- MOUILLEZ AVEC LE VIN BLANC ET LE BOUILLON DE VOLAILLE.
- AJOUTEZ LE BOUQUET GARNI. ASSAISONNEZ AVEC DE LA SAUCE SOJA ET PIMENT D'ESPELETTE.
- LAISSEZ MIJOTER 30 MINUTES.
- AJOUTEZ LES POTS DE COULIS DE TOMATES.
- LAISSEZ MIJOTER ENCORE 20 MINUTES.

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU