

Lapin de garenne à la moutarde et lard fumé



Pour 6 personnes (5 personnes pour les gourmands)

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1h15 (dont 1 heure dans le four)

- 1 lapin de garenne (1,2 kg environ)
- 120 de lard fumé coupé en dés
- 1 gros oignon
- 1 bouquet garni (thym, laurier et romarin)
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 c à café de fond de veau (ou volaille)
- 2 c à soupe de moutarde
- 1 c à soupe de farine
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 20 g de beurre
- 1 c à soupe d'huile
- Sel
- Poivre

Découpez le lapin : Prendre un couteau bien aiguisé. Videz l'intérieur du lapin en ôtant les rognons, les poumons, le cœur et le foie. Vous pourrez garder le foie, le cœur pour les incorporer dans le plat. Coupez la tête du lapin. Dégagez les pâtes avant en les écartant et coupez-les à la jointure. Dégagez les hauts de cuisse en les écartant et coupez également à la jointure. Coupez l'os dorsal qui dépasse. Coupez le haut de cage thoracique (carcasse) pour récupérer les râbles. Coupez les râbles en deux morceaux.

Rincez les morceaux sous l'eau froide épongez-les avec du sopalin ou dans un torchon. Placez les morceaux au dessus d'une flamme avec le brûleur de la gazinière ou à l'aide d'un chalumeau pour éliminer les poils restants.

Badigeonnez chaque morceau de moutarde à l'aide d'un pinceau. Émincez l'oignon. Diluez le fond de veau dans 25 cl d'eau.

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Dans une cocotte allant au four, faites chauffer le beurre et l'huile. Ajoutez les morceaux de lapin et faites dorer de chaque côté pendant 5 minutes. Retirez de la cocotte et réservez dans un plat.

Ajoutez les dés de lard fumé et l'oignon émincé. Laissez revenir pendant 4 à 5 minutes en mélangeant souvent. Ajoutez la farine en remuant. Délayez avec le vin blanc et le fond de veau dilué. Placez le bouquet garni dans une mousseline (j'utilise un petit sachet à thé) et plongez-le dans la cocotte. Rajoutez les morceaux de lapin. Couvrez la cocotte et glissez-la au four pendant 1 heure.

Le temps de cuisson écoulé, sortez les morceaux de la cocotte et réservez-les dans un plat. Faites réduire la sauce sur feu vit pendant 2 ou 3 minutes et ajoutez la crème fraîche. Replacez les morceaux de viande et laissez chauffer 5 minutes à couvert.

Servez ce plat avec du riz.