

Lapin à l'estragon



Préparation : 20 mn

Cuisson: 15 mn en autocuiseur + 5 à 10 mn

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes suivant la grosseur du lapin :

1 lapin coupé en morceaux
Un peu de farine
30 g de beurre
2 c à s d'huile
3 échalotes
1 gousse d'ail
4 à 6 branches d'estragon
250 g de champignons de Paris coupés en lamelles
2 verres de vin blanc sec
1/2 verre d'eau
1 bouquet garni
100 g de crème fraîche
Sel et poivre du moulin

Faire dorer dans le beurre et l'huile les morceaux de lapin préalablement farinés. Ajouter les échalotes et l'ail hachés, la moitié de l'estragon ciselé, les champignons, le vin, l'eau, le bouquet garni, sel et poivre. Mélanger jusqu'à l'ébullition et fermer l'autocuiseur. Laisser cuire 15 mn sous pression.

Couper le reste de l'estragon et le mettre dans la crème. Après 15 mn de cuisson faire tomber la vapeur et ouvrir l'autocuiseur, incorporer la crème à l'estragon à la sauce du lapin et faire mijoter 5 à 10 mn sans refermer l'autocuiseur. Vérifier l'assaisonnement et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>