

Sauté de Lapin aux Girolles

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min



Ingrédients

- 1 lapin
- 250 g de lardons fumés
- 600 g de girolles
- 10 cl de vin blanc sec *Château La Rame, Bordeaux Blanc Sec*
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 c à soupe de farine
- Huile d'olive, sel, poivre
- 1 cube de bouillon de volaille
- Quelques brins de ciboulette

Préparation

- 1- Peler et hacher finement l'ail et les échalotes.
- 2- Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive, laisser bien dorer de chaque côté.
- 3- Ajouter le vin blanc, puis le bouillon de volaille, le bouquet garni, les lardons, les échalotes et l'ail.
- 4- Laisser cuire à couvert pendant 30 min.
- 5- Faire blanchir les girolles 2 min. et les passer à l'eau froide pour arrêter la cuisson. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- 6- Après les 30 min. de cuisson du lapin, plonger dans la cocotte les girolles et laisser 10 à 15 min. de plus, rectifier l'assaisonnement, sel, poivre.
- 7- Servir chaud dans un grand plat, agrémenté de quelques brins de ciboulette ciselée et éventuellement accompagné de riz complet pour les gourmands !

Servez ce plat accompagné d'un Château La Rame, Bordeaux Rouge.