

LAPIN A LA BRESSANE

Préparation : 30 mn environ

Cuisson : 1 h

Ingrédients (pour 4/6 personnes) :

- 1 beau lapin coupé en morceaux
- 200 g de lard fumé
- 1,5 l de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 gros oignon ou deux petits
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 2 jaune d'oeufs
- sel, poivre et muscade
- huile d'olive

Préparation :

Fariner les morceaux de lapin et les faire revenir dans de l'huile d'olive. Ajouter le lard fumé, laisser fondre.

Arroser avec le vin blanc et les deux cuillères à soupe de vinaigre. Ajouter à ce moment l'oignon préalablement haché avec une gousse d'ail écrasé, puis sel, poivre et muscade.

Laisser cuire une heure à couvert et à feu doux.

Au moment de servir et hors du feu: ajouter la crème fraîche dans laquelle on aura mélangé les deux jaunes d'oeufs. Ajouter deux bonnes cuillères à soupe de persil frais haché.

Un régal.... avec de petites pommes de terre à la pelure ou du riz