

Lapin à la flamande

Pour 5 à 6 personnes

Ingrédients :

- 1 lapin moyen
- 3 ou 4 beaux oignons **émincés** en rouelles de 2 ou 3 mm
- 1 petit verre de cognac (5 cl)
- 2 c. à soupe rases de farine
- 2 gousses d'**ail** épluchées et écrasées avec le **plat** d'un couteau
- un **bouquet garni**, persil, thym, laurier et un peu de romarin
- 1 c. à soupe de cassonade brune diluée dans
- 2 c. à soupe de vinaigre
- 2 tranches de pain d'épice émietté
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 pincée de **noix** de muscade râpée
- persil haché
- 75 cl de bière blonde
- 30 g de beurre et 30 g de margarine (ou 60 g de beurre seul)
- sel
- poivre blanc

Préparation :

Dans une grande **cocotte** en fonte chauffer fortement la matière grasse, ajoutez les morceaux de lapin et faites-les bien **dorer** de tous les côtés, presque brunir. Baissez un peu le feu, **réservez** les morceaux de lapin et faites fondre les oignons à la place, ils vont colorer tout de suite à cause du lapin mais il faut attendre qu'ils deviennent tendres (sans brûler!).

Remettez ensemble lapin et **oignon** sur feu moyen, chauffez le cognac et **flambez** le lapin. Assaisonnez le lapin de sel et poivre puis saupoudrez avec la farine, mélangez bien et remontez le feu pour faire **dorer** la farine.

Dès que le **fond** a tendance à sécher et à attacher, versez un peu de bière (25 cl environ) et grattez le **fond** avec une **spatule** en bois. Ajoutez alors le reste des ingrédients, l'**ail** écrasé, le **bouquet garni**, la cassonade diluée dans le vinaigre, le pain d'épice, la moutarde et la muscade.

Mélangez délicatement et ajoutez la bière pour presque arriver à hauteur des morceaux de lapin.

Couvrez la **cocotte** en laissant quelques millimètre de passage à la vapeur et laissez une heure et demi à deux heures sur feu très doux, on ne doit voir que les quelques bulles d'un bouillonnement très léger.

Mélangez délicatement de temps en temps, dès que le lapin commence à être cuit rectifier l'assaisonnement. Dressez les morceaux de lapin dans un **plat** mi creux et **réservez** au four chaud. Passez la sauce au **chinois** et faites-la **réduire** un peu dans une **casserole** si vous la voulez plus onctueuse. Nappez le lapin de cette sauce et saupoudrez-le généreusement de persil **haché**.

Servez très chaud, avec le reste de sauce en saucière

Lapin à l'ail

Pour 4 Personne(s)

Ingrédients :

- 900 g de rables de lapin
- 1 tête d'ail
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait
- 1 c. à soupe de maïzena
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Faites revenir les rables dans un peu d'huile d'olive, dans une sauteuse.

Epluchez l'ail, pressez-le (sans le germe). Ajoutez-le au lapin quand il est doré, puis la crème fraîche diluée dans le lait pour faciliter sa pénétration. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter 35 min en remuant de temps en temps.

A mi-cuisson, ajoutez la maïzena pour lier la sauce.

Servez avec des pommes de terre cuites au four, en papillote (avec quelques branches de thym et de romarin). Servez de la sauce à part pour arroser les pommes de terre...