

Lapin au Merlot



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 60 mn

Un plat rustique, idéal avec ce temps frisquet.

Ingrédients

- 1 lapin
- 100 g de lardons fumés
- 150 g de champignons de paris gros et brun
- 1 bouteille de vin rouge merlot
- 1 oignon
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de piment d'espelette
- 1 pincée d'herbes de provence
- 1 noix de matières grasses
- 1 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 2 cs de farine
- 250 g de pâtes tortolles
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cc d'huile d'olive

Préparation

- 1 Découper et rincer le lapin à l'eau froide. Faire mariner pendant 24 heures les morceaux de lapin dans une demie bouteille de vin rouge, ici du Merlot (le même que celui qui sera servi à table) auquel on aura ajouté une gousse d'ail écrasée, une pincée d'herbes de Provence, une pincée de piment d'Espelette.
- 2 Le lendemain, égoutter les morceaux de lapin et réserver la marinade que vous filtrerez au chinois. Sécher les morceaux de lapin et réserver.
- 3 Dans un faitout à fond épais, ajouter l'huile d'olive, la matière grasse, l'oignon émincé puis les lardons et les faire rissoler. Réserver. Faire sauter les champignons coupés en deux. Réserver. Faire sauter à feu vif les morceaux de lapin.
- 4 Saupoudrer de farine les morceaux de lapin et mélanger bien. Déglacer avec la marinade qu'on aura tamisée au préalable. Laisser le vin bouillonner pendant 30 secondes, le temps que l'alcool s'évapore. Ajouter les champignons, les lardons et l'oignon. Vérifier l'assaisonnement (sel et poivre).
- 5 Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure. Servir avec des grosses pâtes italiennes. Vous pouvez servir la sauce au vin dans un saucier et proposer dans un ramequin du fromage italien parmesan. Régalez vous !

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

