

## Lapin aux carottes et aux champignons frais



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 35 mn

### Ingrédients

- lapin - en morceaux
- carottes
- champignons de paris frais
- lardons fumés
- 2 oignons
- thym
- laurier
- farine
- vin blanc
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux de lapin jusqu'à coloration.
- 2 Retirez les morceaux de lapin et égouttez-les sur un papier absorbant pour enlever l'excédent de graisse. Faites revenir alors les lardons dans la cocotte.
- 3 Remettez la viande dans la cocotte. Ajoutez les carottes et les oignons. Mélangez.
- 4 Lorsque les ingrédients sont dorés, versez une bonne cuillère à soupe de farine. Remuez de nouveau.
- 5 Ajoutez le vin blanc, le sel, le poivre, les épices et les champignons de Paris coupés en morceaux.
- 6 Laissez mijoter une vingtaine de minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

