

Lapin en cocotte



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 75 mn

Un petit plat qui mijote sur le coin du feu ! Des arômes qui se dégagent, peu à peu, de la marmite.... Que diriez-vous de cuisiner un lapin en cocotte ?

Ingrédients

- 1 lapin - coupé en morceaux
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 50 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 boîte de champignons de paris
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail. Pelez, lavez et coupez les carottes en mirepoix. Faites revenir les lardons, les carottes et le bouquet garni dans le beurre et l'huile pendant 5 minutes.
- 2 Ajoutez le hachis oignon-ail. Remuez quelques minutes puis ajoutez-y les morceaux de lapin.
- 3 Quand le lapin commence à prendre de la couleur versez le vin blanc et le bouillon. Incorporez le concentré de tomate. Salez et poivrez.
- 4 Couvrez et laissez cuire une heure sur feu doux. 5 minutes avant la fin de cuisson, égouttez les champignons et versez-les dans la sauteuse.
- 5 Servez aussitôt accompagné d'une polenta. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

