

Lapin marengo



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Un petit plat mijoté au bon goût de champignons et de vin blanc.

Recette proposée par : Blog [entrepresetchamps](#)

Ingrédients

- 6 morceaux de lapin
- champignons - de Paris
- 2 cs de concentré de tomate - (ou de la purée de tomate)
- 25 cl de vin blanc
- 25 cl de bouillon
- farine
- beurre
- huile
- thym
- persil - ciselé
- 1 feuille de laurier
- 2 échalotes - hachées
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites revenir les morceaux de lapin préalablement farinés dans un wok ou une grande poêle avec de l'huile et du beurre.
- 2 Lorsque la viande est bien dorée, parsemez d'échalotes hachées, mouillez avec le vin blanc et le bouillon, puis ajoutez le concentré de tomate. Mélangez correctement, salez, poivrez et déposez le thym et la feuille de laurier. Faites mijoter en surveillant la cuisson, jusqu'à ce que la viande soit cuite.
- 3 Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles ou en morceaux.
- 4 Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons à la préparation et saupoudrez de persil ciselé.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

