

## Lapin sauce poulette



Plat **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 90 mn

*Une autre façon de faire du lapin, une sauce onctueuse pour accompagner purée, pâte, etc.*

### Ingrédients

- 1 lapin - de 1kg à 1 kg 200
- 0,25 l de vin blanc
- 0,25 l de bouillon de volaille
- 50 g de beurre
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri
- 2 cs de farine
- 200 g de champignons de paris
- 1 blanc de poireau
- 0,5 citron
- 200 g de crème fraîche
- 2 jaunes d'oeufs

### Préparation

- 1 Découpez le lapin. Faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre dans une cocotte. Dès qu'il mousse, ajoutez le lapin, faites le cuire tout doucement sans le faire colorer, ajoutez les oignons émincés, la carotte et le blanc de poireau coupé en rondelles épaisses.
- 2 Saupoudrez de farine, remuez pour enrober tous les morceaux et laissez blondir légèrement. Mouillez avec le vin et le bouillon de volaille à hauteur. Salez, poivrez et ajoutez le bouquet. Laissez mijoter 1 heure. 15 minutes avant la fin de la cuisson, retirez le bouquet et ajoutez les champignons.
- 3 Au moment de servir, ajoutez au lapin les jaunes d'oeufs délayés dans la crème avec le jus du 1/2 citron. Servez aussitôt.
- 4 J'ai servi avec une bonne purée de pommes de terre maison.

Proposé par



**victoryne**

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

