



Lapin à la bière

INGREDIENT: pour 3 personnes:

- 3 Cuisses de Lapin
- 1 Oignon
- 40 g de Champignons forestiers séchés
- 25 cl de Bière blonde
- 20 cl de Bouillon de Poule
- 2 c à s de Farine
- Huile d'Olive
- Thym
- Sel, Poivre
- Noix de Muscade

PREPARATION:

1. Préparer les champignons séchés comme indiqué sur l'emballage
2. Les laver, les essuyer et les couper en morceaux
3. Emincer l'oignon et une branche de thym

CUISSON:

1. Faire chauffer 4 cuillers d'huile d'olive dans une casserole ou une cocotte
2. Y faire revenir des deux côtés les cuisses de lapin pendant quelques minutes. Retirer du feu et réserver
3. Dans la même huile faire suer l'oignon émincé



4. Ajouter les champignons et laisser mijoter à feu doux pendant 4 minutes
5. Gratter le fond de la cocotte pour bien déglacer les sucs de viande
6. Hors du feu verser d'un coup la farine en remuant vivement avec une cuillère en bois
7. Remettre à cuire, quand le mélange commence à prendre verser le bouillon de poule et bien remuer
8. Laisser lier la sauce pendant 5 min puis ajouter la bière
9. Plonger le lapin dans la sauce avec les champignons et oignons
10. Assaisonner de muscade, thym, sel et poivre
11. Bien laisser mijoter pendant 45 min à feu doux et couvert

CONSEIL :

- Selon les préférences on pourra également utiliser des champignons frais, un râble de lapin ou un lapin entier coupé en morceau

ACCOMPAGNEMENT :

une bière blonde type « SUEDOISE »

Recette extraite du site <http://recettessimples.fr/news/lapin-a-la-biere-3>