



# Lapin Civet de lapin



**13h**   **20 min**   **40 min**   **12h**   **388**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le lapin

1 Lapin

## Ingrédients pour la marinade

1 **Oignon(s)**  
2 **Carotte(s)**  
200 g **Champignon(s) de Paris**  
40 cl **Vin rouge**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 feuille(s) **Laurier**  
1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**  
2 branche(s) **Thym**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la sauce

1 c. à soupe **Farine**  
200 g **Lardon(s)**  
25 cl **Bouillon de volaille**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 La veille, découper le lapin en morceaux.
- 2 Laver les champignons et les couper en 4.
- 3 Eplucher les carottes et les couper en rondelles.
- 4 Eplucher et émincer l'oignon.
- 5 Dans un saladier, faire mariner le lapin en morceaux avec le vin rouge, les champignons, les carottes en rondelles, l'oignon émincé, le laurier, le clou de girofle, l'ail et le thym.
- 6 Saler et poivrer, puis recouvrir de papier film. Laisser reposer pendant toute une nuit au frais.

## Étape 2

Cuisson

- 1 Le lendemain, filtrer la marinade et garder le vin de côté (jeter le clou de girofle, le thym et le laurier).
- 2 Dans une cocotte, faire revenir l'oignon, l'ail et les champignons dans un peu d'huile.
- 3 Ajouter les lardons et le lapin. Les faire dorer sur toutes les faces pendant quelques minutes. La viande doit être colorée.

**4** Assaisonner de sel et de poivre, ajouter les carottes, puis saupoudrer de farine.

**5** La farine permet de lier la sauce.

**6** Remuer vivement. Déglacer avec le vin de la marinade.

**7** Ajouter le bouillon, laisser mijoter pendant 40 minutes à petit feu et à couvert.

**1 Poivre**

1 c. à soupe **Huile d'olive**

### **Étape 3**

#### Dressage

**1** Servir le lapin nappé généreusement de sauce.