

RAGOÛT DE LAPIN

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

1 kg de lapin, coupé en morceaux
beurre à rôtir ou crème à rôtir
sel, poivre blanc du moulin
2 cs de farine
1 cs de concentré de tomates
6 dl de jus de pomme ou
de cidre sans alcool
4 échalotes entières, épluchées
1 branche de sauge
1 branche de romarin
1 cc de jus de citron



PREPARATION

- 1** Rissoler les morceaux de lapin par petites quantités dans le beurre ou la crème à rôtir, assaisonner et réserver.
- 2** Faire revenir la farine dans le fond de cuisson. Ajouter le concentré de tomates, étuver brièvement. Mouiller avec le cidre. Ajouter les échalotes et les herbes, porter à ébullition en remuant. Ajouter les morceaux de lapin.
- 3** Laisser mijoter env. 1 h 1/2 à couvert. Ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement. Réduire la sauce si nécessaire.
Servir avec une purée de pommes de terre.