



## Lapin chasseur

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 250 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris émincés
- 250 g d'oignons grelots
- 15 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 10 cl d'huile
- 20 gr de beurre
- 1 pincée de sucre, sel, poivre du moulin

### Temps de préparation :

20 mn

### Temps de cuisson :

50 mn

### Température de cuisson :

À la cocotte

### Recette :

1. Dans une cocotte faite dorer les morceaux de lapin de toutes parts.
2. Les retirer et faire revenir les lardons et les champignons.
3. Remettre le lapin.
4. Déglacer au vin blanc.
5. Saler, poivrer.
6. Ajouter le bouquet garni.
7. Couvrir et laisser mijoter 45 mn à petit feu en retournant les morceaux de temps en temps.
8. Eplucher les oignons.
9. Les mettre dans une casserole avec le beurre, sucre, sel et poivre.
10. Recouvrir d'eau à hauteur.
11. Faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée et qu'ils soient caramélisés.
12. Ajouter la crème au lapin.
13. Laisser frémir quelques minutes.
14. Ajouter les oignons glacés avant de servir.
15. Servir avec des pommes de terre sautées.

### Commentaires :