

fricassée de lapin aux oignons

Temps : 1 h 20

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 belles cuisses de lapin
- 250 g de pruneaux entiers
- 250 g de champignons frais
- 200 g de lardons
- 125 millilitres de vin blanc
- 200 millilitres de bouillon de poule
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de farine
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- Sel & Poivre



PRÉPARATION :

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Faites revenir les cuisses de lapins dans l'huile d'olive en veillant à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté.

Retirez de la cocotte et réservez. Ajoutez dans la cocotte l'oignon émincé, les champignons.

Laissez cuire pendant quelques minutes à feu doux puis ajoutez l'ail et les lardons.

Remettez les cuisses de lapin dans la cocotte.

Dans un bol, mélangez le vin blanc et la farine, ajoutez dans la cocotte tout en remuant.

Versez le bouillon de poule chaud. Ajoutez les pruneaux, salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni.

Baissez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter pendant 1 heure.

Rectifiez l'assaisonnement et servez avec des petits légumes nouveaux.