

# CUISSES DE LAPIN AU PORTO

PORTIONS : 6 personnes • PRÉPARATION : 25 min • CUISSON : 5 h 10 mijoteuse / 1 h 30 mijoté

## INGRÉDIENTS

- 24 carottes rondes, pelées
- 2 oignons, en quartiers
- 8 branches de céleri, en tronçons
- 3 c. à soupe de beurre
- 6 cuisses de lapin
- 250 ml (1 tasse) de porto blanc
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet (pour la mijoteuse) / 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet (pour le mijoté)
- 1 étoile de badiane
- 12 petites pommes de terre
- 450 g (1 lb) de haricots verts
- Sel et poivre



## MÉTHODE

### MIJOTEUSE

1. Dans la cocotte de la mijoteuse, placer les carottes, les oignons et le céleri.
2. Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Ajouter les cuisses de lapin et faire revenir 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Saler et poivrer. Verser le porto et porter à ébullition. Transférer dans la cocotte de la mijoteuse. Verser le bouillon de poulet. Ajouter la badiane. Couvrir et cuire à basse température 4 heures.
3. Ajouter les pommes de terre et cuire à haute température 30 minutes.
4. Ajouter les haricots verts et cuire 20 minutes.
5. Servir.

### MIJOTÉ

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les cuisses de lapin et faire revenir 3 minutes de chaque côté à feu moyen. Saler et poivrer. Retirer les cuisses de la casserole et laisser reposer sur une assiette.
2. Ajouter les oignons, le céleri et les carottes. Faire revenir 4 minutes à feu moyen. Remettre les cuisses dans la casserole. Verser le porto et porter à ébullition. Verser le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Ajouter la badiane. Couvrir et cuire 40 minutes.
3. Ajouter les pommes de terre et cuire 20 minutes.
4. Ajouter les haricots verts et cuire 15 minutes.
5. Retirer du feu et servir.

On ne mange pas beaucoup de lapin, cette viande maigre au goût fin, mais ce plat est aussi délicieux qu'il est simple à préparer.

