



BLANQUETTE DE LAPIN À LA BIÈRE BLANCHE ET À L'ÉRABLE et sauté de grelots au romarin et à la fleur de sel

Portions: de 4 à 6

LAPIN

1 lapin du Québec coupé en morceaux
Sel et poivre du moulin, au goût
2 gousses d'ail hachées
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
2 canettes de bière blanche de 330 ml (environ 11 oz)
Huile d'olive, en quantité suffisante
1 échalote française ciselée
2 branches de céleri émincées
1 carotte coupée en rondelles
30 ml (2 c. à soupe) de beurre

POMMES DE TERRE

De 3 à 4 tasses de pommes de terre grelots
Huile d'olive, en quantité suffisante
30 ml (2 c. à soupe) de romarin frais, finement haché
5 ml (1 c. à thé) de fleur de sel

LAPIN

Dans un grand saladier, déposer les morceaux de lapin, les assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter l'ail. Verser le sirop d'érable ainsi que les deux canettes de bière blanche. Laisser mariner de 15 à 20 minutes au frais.

Dans une grande sauteuse, verser un filet d'huile d'olive, et faire revenir l'échalote, le céleri et la carotte. Retirer les légumes de la sauteuse et faire cuire les morceaux de lapin dans un peu d'huile d'olive jusqu'à coloration. Ajouter la marinade de bière ainsi que les légumes, et laisser mijoter à feu doux de 25 à 30 minutes environ. À la fin de la cuisson, lier la sauce en ajoutant le beurre. Rectifier l'assaisonnement.

POMMES DE TERRE

Dans une casserole remplie d'eau bouillante, faire cuire les pommes de terre grelots avec la pelure. Les retirer de la casserole et les laisser refroidir. Les déposer dans un plat à gratin et verser un filet d'huile d'olive. Parsemer les grelots de romarin et de fleur de sel. Terminer la cuisson au four préchauffé à 180 °C (350 °F) et faire cuire de 10 à 15 minutes.

Servir la blanquette de lapin dans une assiette de service avec ses accompagnements. □