

LAPIN AUX CHAMPIGNONS

PORTIONS : 4 personnes • PRÉPARATION : 25 min • CUISSON : 4 h 10 mijoteuse / 1 h 30 mijoté

INGRÉDIENTS

- 4 échalotes, hachées finement
- 1 c. à soupe d'estragon frais, haché finement
- 4 c. à soupe de beurre
- 1 lapin, en 8 morceaux
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 250 ml (1 tasse) de lait concentré non sucré
- 900 g (2 lb) de champignons de Paris, en quartiers
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 % (pour la mijoteuse) / 500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35 % (pour le mijoté)
- 1 c. à thé de poivre de Sichuan moulu
- Sel

MÉTHODE

MIJOTEUSE

1. Dans la cocotte de la mijoteuse, placer les échalotes et l'estragon.
2. Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Ajouter les morceaux de lapin et faire revenir environ 8 minutes à feu moyen, ou jusqu'à ce que tous les morceaux soient dorés. Saupoudrer de farine et retourner les morceaux de lapin pour bien les enrober. Saler légèrement. Verser le vin et porter à ébullition. Transférer dans la cocotte de la mijoteuse.
3. Verser le bouillon de poulet et le lait concentré dans la cocotte de la mijoteuse. Couvrir et cuire 3 heures 30 minutes à basse température.
4. Ajouter les champignons, la crème et le poivre de Sichuan. Mélanger. Couvrir et cuire à haute température 30 minutes.
5. Servir avec des pâtes.

MIJOTÉ

1. Dans une casserole, faire fondre la moitié du beurre. Ajouter les échalotes et faire revenir 3 minutes à feu moyen. Ajouter les morceaux de lapin et faire revenir environ 8 minutes, ou jusqu'à ce que tous les morceaux soient dorés. Saupoudrer de farine et retourner les morceaux de lapin pour bien les enrober. Saler légèrement. Verser le vin et porter à ébullition.
2. Ajouter l'estragon, le poivre de Sichuan et le bouillon de poulet. Porter à ébullition.
3. Baisser le feu. Couvrir à moitié et laisser mijoter 50 minutes.
4. Dans un poêlon, faire fondre le reste du beurre. Ajouter les champignons et faire revenir 6 minutes à feu moyen. Transférer les champignons dans la casserole. Verser la crème et le lait concentré. Mélanger et cuire à feu doux 15 minutes.
5. Servir avec des pâtes.

« Riche et plein de saveurs des bois! »

