

BLANQUETTE DE LAPIN

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 1 h 20 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gros lapin (sans la tête)
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- farine
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 3 carottes
- 500 g de champignons
- 2 oignons
- 200 g de lardon
- 3 cubes or
- lait
- eau
- lait
- sel et poivre

Etapas de préparation

1. Mettre le beurre et l'huile dans une cocotte en fonte et faire fondre. Faire dorer les morceaux de lapins sur toutes les faces et réserver dans un plat.
2. Eteindre le feu, ajouter la farine au beurre pour que faire une pâte épaisse puis ajouter petit à petit environ 30 cl d'eau, de lait et la moutarde et mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce de consistance désirée.
3. Ajouter les champignons, les lardons, les oignons et les carottes émincées. Répartir dans la cocotte et ajouter le lapin en le couvrant bien avec la sauce.
4. Cuire à couvert environ 40 minutes à feu moyen en faisant attention que la sauce n'attache pas.
5. Faire chauffer le four thermostat 7 environ 210°C et mettre la cocotte sans couvercle pendant 30 minutes. Si on a des foies de lapin les mettre 15 minutes avant la fin de cuisson dans la sauce.

