

PAUPIETTE DE LAPIN

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 50 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 8 filets de lapin
- 1 œuf
- 24 champignons miniatures
- 4 carottes
- 12 petits oignons blancs type grelot
- 125 grammes de lardons "allumette" fum
- 200 grammes de chair à saucisse
- 2 belles tranches de pain rassis
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet garni
- 1 bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc
- 2 verres de lait
- 15 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1/2 cuillère à soupe de beurre
- Poivre et sel du moulin

Étapes de préparation

1. Escalopez finement chaque tranche de lapin et aplatissez-les avec un gros couteau plat.
2. Dans un petit saladier, coupez le pain en petits morceaux et versez 2 verres de lait dessus.
3. Épluchez et coupez les carottes en sifflets.
4. Dans une sauteuse faite revenir sans graisse les lardons et les oignons. Quand les oignons sont bien translucides, ajoutez les carottes et les champignons.
5. Mouillez avec le bouillon de volaille. Salez et poivrez puis ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter à feu doux 1/2 heure.
6. Dans un saladier, mettez la chair à saucisse et l'œuf. Ajoutez le pain imbibé dans le lait. Salez et poivrez.
7. Hachez une gousse d'ail, le persil et 1 échalote puis incorporez à la chair à saucisse. Mélangez bien le tout. Incorporée une bonne cuillère à soupe de cette farce dans chaque escalope. Ficelez les escalopes comme pour des choux farcis.
8. Dans une grande sauteuse, faites revenir les paupiettes dans un beurre bien chaud. Quand les escalopes sont bien dorées de toutes parts, ajoutez l'ail et l'échalote hachés.
9. Mouillez avec le vin blanc immédiatement pour ne pas faire brûler l'ail. Ajoutez le mélange cuisiné de carottes, champignons et oignons. Laissez mijoter tranquillement une bonne demi-heure.
10. Débarrassez la sauteuse des paupiettes et montez la sauce avec la crème fraîche. Liez la sauce avec un peu de maïzena diluée dans un peu d'eau. Rectifiez l'assaisonnement si besoin est.
11. Reposez les paupiettes sur la sauce et parsemez de persil haché.

