



Recette n° 10

LAPIN DE GARENNE AUX PLEUROTÉS

1 beau lapin coupé en morceaux,
300 g de pleurotes,
150 g de lard,
1 oignon, 1 gousse d'ail,
50 g de beurre,
2 cuillères à soupe de persil haché,
½ verre de cognac,
1 verre de bouillon (concentré éventuellement),
1 verre de vin blanc sec,
Thym, laurier, sel, poivre,
1 cuillère de farine.

- Coupez le lard en petit dés.
- Faites fondre le lard et l'oignon haché.
- Retirez ces ingrédients et faites dorer les morceaux de lapin dans le beurre.
- Versez le cognac, flambez et saupoudrez de farine hors du feu.
- Ajoutez le thym, le laurier, le poivre, le sel et finalement les ½ verres de vin et de bouillon.
- Cuisez 45 min à feu doux.
- Ajoutez les pleurotes et laissez encore mijoter 25 min.
- Avant de servir, saupoudrez d'un hachis d'ail et de persil.