



Lapin fermier aux carottes et spaetzle de légumes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Spaetzle aux légumes : 960 g
Lapin fermier : 1 lapin d'environ 2 kg
Beurre : 40 g
Echalotes : 100 g
Carottes : 150 g
Huile : 5 cl

Thym : 1 branche
sel et poivre

Pour la sauce :
Vin blanc sec d'Alsace (de préférence
pinot blanc) : 2 dl
Bouillon de volaille : 6 dl
Concentré de tomate : 1 cuillère à soupe
Beurre : 40 g
Farine pour le beurre manié : 40 g

PRÉPARATION

1. Découper le lapin en morceaux, saler et poivrer.
2. Hacher les échalotes, peler les carottes et les découper en dés.
3. Dans une cocotte faire chauffer le mélange beurre / huile puis y faire dorer les morceaux de viande. Y ajouter les échalotes hachées, les carottes et le thym.
4. Déglacer la cocotte avec le vin blanc puis ajouter le bouillon de volaille et le concentré de tomate.
5. Couvrir la cocotte et laisser mijoter à petit feu durant 1h à 1h30.
6. Pendant ce temps, préparer le beurre manié :
Laisser ramollir le beurre à l'air ambiant. Lorsqu'il est bien ramolli, y incorpore la farine à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir une pâte.
7. A la fin de la cuisson de la viande, ajouter le beurre manié dans la sauce par petites quantités. Laisser reprendre l'ébullition pendant encore 1 minute.
8. Poêler les spaetzle comme indiqué sur le paquet.
9. Servir les spaetzle en accompagnement de la viande.

Céline Schnell
Site web
Page Facebook

Bon Appétit !