

Lapin à la crème d'ail

Ingrédients/pour 4 personnes

1 lapin en morceaux
60g de beurre ou de margarine
2 oignons
2 grosses têtes d'ail
1 bouquet garni
1 verre de vin blanc sec
1 tasse de bouillon
1 cuillère à soupe de persil haché
3 dl de crème fraîche



Préparation

- 1) Assaisonner les morceaux de lapin avec du sel et du poivre. Éplucher et hacher finement les oignons.
- 2) Dans une cocotte faire chauffer le beurre(ou la margarine).Y faire revenir et blondir les morceaux de lapin. Ajouter les oignons hachés, les faire blondir, sans les brûler.
- 3) Ajoutez le bouquet garni et le vin blanc. Continuer la cuisson sans couvrir jusqu'à évaporation complète du vin: il faut juste que le jus de cuisson soit caramélisé .Déglacer avec le bouillon, couvrir, faire cuire **1 h** à feu doux ;
- 4) Défaire les gousses d'ail mais sans les éplucher. Les mettre dans une petite casserole d'eau froide, amener à ébullition et laisser frémir **5 à10 minutes** (selon la taille des gousses) ;

Pour finir :

Pelez les gousses d'ail (facile il suffit d'appuyer sur le côté dur) réduire en purée avec la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement. Verser cette sauce dans la cocotte avec le lapin et faire frémir **5 minutes** pour épaissir. Mettre dans un plat de service parsemer de persil et servir rapidement.