

LAPIN AU VIN MOUSSEUX



Pour 6 personnes

3 c. à s. de beurre
4 gousses d'ail pelées
2 gros oignons émincés
1 gros lapin en morceaux
2 c. à s. de farine
1 bouquet garni
500 ml de vin mousseux
500 ml de bouillon de poulet
500 ml de crème fraîche
3 c. à s. de cerfeuil haché
Sel et poivre

Faire mariner le lapin avec l'ail, le bouquet garni, le vin environ 2 h. Puis égoutter en gardant la marinade.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Ajouter l'ail et les oignons. Faire revenir 3 minutes.

Ajouter les morceaux de lapin et faire revenir 3 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Saupoudrer de farine et retourner les morceaux de lapin. Ajouter la marinade, puis le bouillon de volaille. Porter à ébullition. Couvrir et cuire 1 heure 1/2.

Verser la crème dans la cocotte et porter à ébullition en mélangeant. Parsemer de cerfeuil haché et servir avec des pâtes ou du riz.