

Gigolette de lapin sauce chasseur

 cuisinedegut.net/2014/04/12/gigolette-de-lapin-sauce-chasseur/

Gut

12 avril 2014

Quantité pour 4 personnes

- 4 gigolettes de lapin
 - 800 gr de pommes de terre (Ratte du Touquet pour moi)
 - Une grosse poignée de champignons surgelés
 - 100 gr de lardons fumés
 - 1 petite boîte de tomates natures en morceaux
 - 1 gros oignon jaune
 - 4 dl de vin blanc sec
 - 3 feuilles de laurier
 - 1 cuillère à soupe de Maïzena
 - 1 cube de bouillon de volaille
 - Huile d'olive
 - Fleur de sel – Poivre au moulin
-
- Peler l'oignon et le couper en fines lamelles. Réserver
 - Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et faire rissoler les gigolettes sur les deux faces. Retirer les gigolettes de la sauteuse.
 - Ajouter l'oignon alors l'oignon et les lardons et laisser colorer
 - Mouiller avec le vin blanc et ajouter le cube de bouillon
 - Délayer la Maïzena avec un peu de jus de la boîte de tomates et l'ajouter
 - Ajouter le reste du contenu de la boîte de tomate. Saler et poivrer.
 - Saupoudrer de thym séché et ajouter les feuilles de laurier
 - Placer alors les gigolettes dans cette sauce.
 - Laisser cuire à couvert tout doucement.
 - Eplucher alors les pommes de terre, les laver et les couper en grosses rondelles
 - Les ajouter au plat.
 - Ajouter la poignée de champignons.
 - Continuer la cuisson à couvert et à feu doux durant **45 minutes** environ

Le conseil de Gut :

Vous pouvez aussi faire l'impasse des pommes de terre et déguster ce plat avec des pâtes !!