

Gigot de lapin sauce vin rouge légumes nouveaux

Ingredients pour 2 personnes

- 2 Gigot de lapin
- 1 pomme de terre nouvelle pas trop grosse - 1 navets nouveau - 2 carottes fane
- 1 grosse poignée de petits pois frais écosés - 4 champignons frais de Paris
- 1 Morceau de poitrine fumée ou lardons
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'ail
- 2 branches de thym frais
- 2 feuilles de Laurier
- 1 Cébette
- 20 cl de Vin rouge (Bordeaux)
- 10 cl de bouillon
- Farine
- Huile d'olive + un morceau de beurre
- Fleur de sel si nécessaire - Poivre au moulin



Étapes

- Verser un petit filet d'huile dans une cocotte et faire fondre un morceau de beurre avec
- Faire revenir les gigot de lapin lorsque l'ensemble est bien chaud.
- Ajouter le morceau de poitrine fumée taillée en lardons
- Eplucher et ciseler l'échalote, l'ajouter ainsi que les branches de thym et le laurier
- Verser le vin rouge et le bouillon. Ajouter l'ail ciselé finement.
- Eplucher les carottes, les laver et les tailler en rondelles.
- Ajouter les carottes et les petits pois dans la cocotte
- Eplucher la Cébette, la ciseler et l'ajouter.
- Eplucher le Navet, les champignons, les ciseler et les ajouter.
- Faire la même chose avec la pomme de terre.
- Saupoudrer de farine puis fermer la cocotte et cuire pendant 1 h
- Remuer le tout de temps en temps et si la sauce le nécessite saupoudrer encore d'un peu de farine et poursuivre la cuisson 30 à 40 minutes à feu doux.

