

Pappardelles et lapin qui partent en Toscane

Pour 2 PERSONNES

Pappardelles au citron et poivre (ou tagliatelles)

2 Gigolettes de lapin

2 petites carottes

4 Champignons Bruns

4 tranches de bacon (ou lardons fumés)

2 cuillères à soupe de purée de tomate

1/2 oignon ou échalote

4 feuilles de Sauge

Quelques aiguilles de Romarin

3 Aillets

25 cl de Vin blanc sec et fruité

1/2 cube de bouillon de légume

Parmesan en râpé

Beurre Doux

Huile d'Olive



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Eplucher l'oignon et le ciseler. Couper le bacon en morceaux
- Dans une cocotte ajouter, une noix de beurre et un filet d'huile d'olive
- Faire rissoler les gigolettes de lapin avec le bacon et l'oignon.
- Quand il prend de la couleur ajouter le vin blanc et le 1/2 cube de bouillon
- Eplucher les carottes et les couper en rondelles, les ajouter.
- Eplucher les tiges d'aillet après avoir coupé le plus gros des feuilles vertes et les ciseler. L'ajouter
- Ciseler la sauge et l'ajouter avec quelques aiguilles de romarin
- Ajouter la purée de tomate. Remuer
- Eplucher les champignons, les couper en lamelles et les ajouter. Saler et poivrer le tout. Saupoudrer d'un peu de farine. Ne pas remuer
- Couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le lapin soit bien cuit et que la chair se retirer facilement des os.
- Sortir alors les gigolettes et les débarrasser des os. Couper la chair en morceaux, puis ajouter toute cette viande dans la cocotte.
- Faire bouillir alors de l'eau dans un grand faitout pour faire cuire les Pappardelles
- Lorsqu'elles sont cuites, passer l'eau, et en verser une portion de pâtes dans des assiettes creuses.
- Ajouter sur le dessus, un mélange de lapin/légumes et arroser le tout de sauce.
- Saupoudrer de Parmesan râpé et déguster !

