

Lapin en gibelotte en cocotte minute

L'avantage : Cuisson rapide.

Je vous donne ma recette : A votre tour de la tester et de vous régaler maintenant !



Pour 4 personnes

8 râbles de lapin
100 g de lardons allumette
800 g de pommes de terre
1 boîte de champignons de Paris
1 oignon émincé
1 branche de thym, quelques feuilles de laurier
1 carotte coupée en rondelles
3 CS d'huile d'olive
40 cl de vin blanc sec
2 à 3 CS de farine
Sel, poivre
1 ou 2 brins de persil pour décorer

Dans la cocotte,

Mettre l'huile d'olive et faire roussir les râbles de lapin quelques instants. Ajouter l'oignon émincé, les champignons de Paris, les lardons et le vin blanc, le thym, le laurier et les rondelles de carotte.

Saupoudrer de farine et bien mélanger. Saler et poivrer. Fermer la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baisser le feu et laisser cuire 7 min.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles, les déposer dans le panier vapeur. Saler et poivrer.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, ôter la soupape afin que toute la vapeur s'échappe. Ouvrir la cocotte et y placer le panier avec les rondelles de pommes de terre, sur son support.

Refermer la cocotte et remettre à cuire au maximum jusqu'au sifflement de la soupape. Baisser le feu et faire cuire 9 min. Oter la soupape à la fin du temps pour laisser échapper la vapeur. Ouvrir la cocotte et servir bien chaud. Décorer de persil.

Et s'il vous reste encore des râbles (comme chez nous), vous en aurez pour un 2e repas. Et re-miam !