

# LAPIN BONNE FEMME

**Préparation:** 25 mn

**Cuisson:** 1h 15

**Pour 6 personnes:**

un lapin coupé en morceaux

3 cs d'huile d'olive

150 g de poitrine fumée

250 g de champignons de Paris

250 g de petits oignons blancs épluchés

15 cl de vin blanc sec

15 cl de bouillon de volaille

1 bouquet garni( laurier, thym, queues de persil)

1 gousse d'ail pelée et écrasée

3 cs de crème fraîche épaisse

2 cs de persil haché

sel, poivre

1. Faites revenir à feu moyen les morceaux de lapin à l'huile dans une cocotte jusqu'à ce qu'ils soient colorés.
2. Coupez la poitrine fumée en petits lardons.
3. Lavez et émincez les champignons
4. Ôtez les morceaux de lapin de la cocotte.
5. À leur place, faites sauter quelques minutes sur feu moyen

les oignons, les lardons et les champignons jusqu'à ce que le mélange soit doré.

6. Remettez le lapin dans la cocotte. salez, poivrez. Versez le vin blanc.

7. Laissez réduire 5 mn puis ajoutez le bouillon, le bouquet garni et l'ail. Couvrez et laissez cuire 1 h sur feu doux.

8. Ôtez la préparation de la cocotte. Faites réduire le jus de cuisson d'un tiers sur feu vif. Liez avec la crème, rajoutez le lapin et sa garniture. laisser réchauffer en mélangeant.

9. Parsemez de persil et servez.

**les conseils de Nina:** utilisez des lardons achetés dans le commerce et les champignons de Paris en boîte. Fondre le bouillon de volaille dans 15 cl d'eau bouillante.