

Mijoté de lapin *au vin blanc*



Pour quatre:

1 Lapin en morceaux
50 g de lardons
Carottes
2 oignons
2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
30 g de beurre

1 brin de romarin
3 branches de thym
2 feuilles de laurier
15-20 cl de vin blanc
10 cl de bouillon de
volaille (facultatif)
Sel, poivre

Préchauffe le four à 150 °C. Émince les oignons grossièrement. Coupe les carottes en rondelles. Fais dorer les morceaux de lapin de tous les côtés dans l'huile d'olive et le beurre moussoux. Ajoute les lardons, poursuivre la cuisson 4 mn. Ajoute les oignons et les gousses d'ail entières non pelées. Mélange bien, arrose de vin blanc, ajoute le romarin, le laurier et le thym, porte à ébullition. Transfère le tout dans un plat à four, ajoute les carottes, sale et poivre puis couvre. Enfourne pour 45 mn-1 h env., en retournant régulièrement. Arrose de bouillon si nécessaire.