



(tiré de l'ouvrage "Les Recettes du Chasseur fin Gourmet"
de la fédération départementale des chasseurs de la Vienne)



Lapin cocotte pour célibataire

Niveau : facile

Ingrédients:

- quelques morceaux de lapin
- oignons
- huile d'olive
- thym
- laurier
- Sel
- poivre

Préparation:

- Dans la cocotte, mettez successivement :
- 1 dl d'huile d'olive, un lit de quartiers d'oignons, quelques morceaux de lapin, un lit d'oignons, et le reste du lapin
- Ajoutez le thym, le laurier, salez et poivrez.
- Finissez le plat avec une couche d'oignons et un verre d'huile.
- Cuisez à feu minimum, de 2 à 3 heures

Note de l'auteur, Mr André Lapierre :

Mon père partait dans son jardin, sans inquiétude, pour 1, 2 ou même 3 heures... Il se régalait au retour !

Suggestion de vin :

Bourgogne, Saumur Champigny, Vieille vigne