



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Lapin de garenne à la « Saugrenée »

👉 **A commencer la veille**

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 beau lapin de garenne,
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 verres de vin blanc sec
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- 1 brin de sarriette
- 1 brin de marjolaine
- 1 branche de serpolet
- 1 feuille de laurier
- sauce
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 g de poivre au moulin
- sel fin

Préparation, la veille:

Découpez le lapin en morceaux, réservez le foie. Pelez et écrasez une gousse d'ail.

Dans une terrine, mettez les morceaux de garenne, l'ail écrasé et les herbes, ajoutez le vin blanc et l'huile d'olive. Mettez la terrine au frais, laissez mariner 12 heures.

Le jour même :

Epluchez et émincez les oignons, égouttez les morceaux de lapin de garenne, réservez la marinade.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre avec une cuillère à soupe d'huile, mettez les oignons et les morceaux de lapin de garenne à dorer en remuant, jusqu'à ce que toutes les faces soient bien dorées.

Versez le jus de la marinade, salez et poivrez, puis ajoutez le vinaigre.

Faites cuire sans couvercle à feu vif pour que le jus réduise un peu. Remuez pour éviter la prise au fond.

Couvrez et laissez cuire à tout petits frémissements 40 minutes, en arrosant régulièrement la viande de marinade, et en veillant toujours à ce qu'elle l'attache pas.

A la fin de la cuisson, mixez le foie du lapin avec le Cognac, puis versez ce mélange dans la sauce en remuant pour bien enrober tous les morceaux. Laissez cuire encore 4 à 5 minutes.

Retirez les morceaux de lapin, disposez-les dans un plat, et nappez de sauce.