

Civet de lapin

Recette de Mamie

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 lapin
 - 1l de Vin rouge
 - 3 carottes
 - 1 oignon
 - 2 clous de girofle
 - 2 branches de Thym
 - 2 feuilles de Laurier
 - 2 cl Huile d'olive
 - 20 g Farine de blé
 - Sel fin, poivre
-
- Éplucher les carottes et l'oignon et les émincer (les couper en fines lamelles).
 - Dans un grand saladier, rassembler les cuisses de lapin, le vin rouge, les carottes, l'oignon, les clous de girofle, le thym et le laurier.
 - Laisser mariner pendant 12 h.
 - Retirer les cuisses de lapin de la marinade.
 - Dans une cocotte chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer les cuisses de lapin sur les 2 faces. Singer (saupoudrer de farine), saler et poivrer, puis verser le vin rouge avec les aromates.
 - Faire bouillir, puis laisser mijoter à feu doux durant 1 h 30. Rectifier l'assaisonnement.