

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Pot au feu de lapin

Ingrédients

1 lapin d'environ 1,5kg

1 oignon

6 carottes

6 pommes de terre

2 branches de celeri

1 bouquet garni

2 jaunes d'oeuf

10cl de crème liquide

3 cuill. à soupe de Xeres sec

2 clous de girofle

Gros sel de mer

Poivre en grains

Sel Poivre

Recette

- Pour bien démarrer ce pot au feu, faites découper le lapin en magasin, entre 8 et 10 morceaux.
- Mettez la partie supérieure de la carcasse (coffre, tête et bas de dos) au fond d'un auto-cuiseur. Ajoutez l'oignon piqué des clous de girofle, 2 carottes en rondelles, 2 branches de céleri émincées, 10 grains de poivre et le bouquet garni. Versez 2L d'eau froide salée.

Portez à ébullition. Couvrez. Laissez cuire 30 min.

- Épluchez les carottes restantes et les pommes de terre. Coupez-les en 4 dans la longueur ainsi que le céleri. Mettez ces légumes dans le panier perforé de l'autocuiseur. Déposez les morceaux de lapin dessus. Faites-les cuire 1 h à la vapeur au-dessus du bouillon.
- En fin de cuisson, filtrez le bouillon. Faites-le bouillir et réduire 15 min, jusqu'à ce qu'il reste 30 cl de liquide.
- Dans une casserole, fouettez les jaunes d'œufs avec le xérès sur feu doux ou au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporez le bouillon en mince filet, sans cesser de fouetter, puis incorporez la crème.
- Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux avec les légumes. Nappez de sauce et servez le pot au feu très chaud!