



Lapin au gris de Marsal



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

1 lapin	30 g de beurre
1 cuillère à soupe de farine	200 g de champignons de Paris
50 cl de vin gris de Marsal	125 g de poitrine fumée
1 petit verre d'eau de vie de mirabelle	1 gousse d'ail
10 oignons grelots	1 bouquet garni
	Sel, poivre

Coupez le lapin en morceaux.

Dans une cocotte, faites revenir la viande au beurre sur feu moyen pour qu'elle soit bien dorée.

Salez et poivrez, puis saupoudrez de farine en remuant avec une spatule en bois.

Flambez à l'eau de vie.

Versez ensuite le vin de Marsal, ajoutez une gousse d'ail et le bouquet garni, et portez à ébullition.

Couvrez et laissez cuire à petits bouillons pendant 50 minutes.

Nettoyez les champignons et épluchez les oignons. Au bout des 50 minutes, incorporez dans la cocotte champignons, oignons et poitrine fumée coupée en dés.

Laissez de nouveau cuire 25 mns.

Servez aussitôt.

