

Sauté de lapin à la bière



Ingrédients :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 cas de cèpes et bolets séchés
- 1 oignon
- 40 cl de bière ambrée
- 2 cuil. à soupe de fond de volaille en poudre
- 40 g de farine
- 60 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à soupe de sucre roux
- Sel Poivre

Pelez et émincez l'oignon, faites chauffer la moitié de l'huile et 20 g de beurre dans une cocotte
Faire dorer les morceaux de lapin et l'oignon, puis poudrez-les d'une cuillerée à soupe de sucre et de farine,
laissez roussir 2 min en remuant, salez, poivrez, ajoutez les cèpes et bolets séchés

Versez la bière, laissez bouillir 5 min puis ajoutez le fond de volaille en paillettes diluée dans 60 cl d'eau chaude, mélangez, couvrez la cocotte aux 3/4, et laissez sur feu moyen 50 min environ, sortez les morceaux de lapin de la cocotte, faites réduire le jus de cuisson pour le rendre sirupeux, remettez les morceaux de lapin à réchauffer dans la cocotte.

Servir avec des tagliatelles aux champignons



Imprimer la recette