

Lapin aux Ch'tites saveurs du Nord By Cath

 Cooking By Cath

Recette typique du Nord, c'était le repas du dimanche lorsque j'étais petite, un lapin cuisiné à la bière et garni de pruneaux et de champignons de Paris.

Il était le plus souvent servi avec de bonnes frites fraîches ou une purée de pommes de terre.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
15 min



Cuisson
2 h



Durée totale
2 h 15 min

 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL - VIANDE & VOLAILLE

 **Cuisine :** Cuisine française - Recette Ch'tie

 **Nombre :** 6 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- Fond plat (si vous l'avez)

INGREDIENTS

- 1 lapin (1 kg à 1,2 kg environ)
- 500 ml [bière blonde de l'abbaye de Leffe](#)
- 2 branches [thym](#)
- 1 [feuille laurier](#)
- 2 c. à soupe [moutarde à l'ancienne](#)
- 250 g [pruneaux d'Agen](#)
- 250 g champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- [Huile olive](#)
- Sel poivre
- 50 ml eau

PREPARATION

Étape 1

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement.
2. Éplucher la gousse d'ail et [ôter son éventuel germe](#).
3. Couper le bout terreux et [nettoyer les champignons](#).
4. Couper les champignons en 4 (ou 6 s'ils sont très gros)
5. Si vous avez acheté votre lapin entier, le couper en morceaux.

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter l'ail et l'oignon.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 12 pendant 10 secondes

Étape 3

1. Si vous avez le [fond plat](#), installer celui-ci dans la cuve : repousser ail et oignons sur les pourtours de la cuve avant de dévisser l'écrou de verrouillage de l'axe de rotation pour l'ôter et le remplacer par le fond plat.
Si vous n'avez pas le fond plat, laissez l'axe de rotation nu (sans couteau)
2. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve.
3. Laissez le couvercle ouvert et lancer le robot à 150°C pendant 5 minutes.
4. Remuer régulièrement.

5. Au bout d'une minute, ajouter les champignons.
6. Saler et poivrer et poursuivre le rissolage à 150°C les 4 minutes restantes en remuant régulièrement.

Étape 4

1. Vider la cuve et réserver les champignons.
2. Verser 3 nouvelles cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve.
3. Lancer le robot à 150°C pendant 10 minutes.
4. Au bout de 30 secondes, lorsque l'huile est bien chaude, ajouter les morceaux de lapin et les faire dorer sur toutes les faces.
5. Lorsqu'il reste 1 minute, enlever les morceaux de lapin et réserver.
6. Verser 50 ml d'eau dans la cuve et à l'aide d'une spatule en bois, frotter vigoureusement le fond de celle-ci pour décoller les sucs de cuisson.

Étape 5

1. Remettre les morceaux de lapin dans la cuve (toujours sans couteau, si vous n'avez pas le fond plat)
2. Saler et poivrer.
3. Ajouter le thym, le laurier et la bière.
4. Fermer le couvercle (**bouchon position MINI**) et lancer le robot à 90°C pendant 1h30.

Étape 6

1. Retourner les morceaux de lapin et vérifier la cuisson.
2. Ajouter les champignons et les pruneaux dans la cuve du robot.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à 90°C pendant 15 minutes (30 minutes si le lapin n'était pas suffisamment cuit à votre goût, la durée de cuisson pouvant varier en fonction du poids du lapin et de la taille de découpe)

Étape 7

1. Servir aussitôt (avec des frites bien sûr ! Ou un écrasé de pommes de terre)



NOTES

☆☆

Si vous êtes pressés, vous pouvez réduire la durée de cuisson à 1H (45 minutes (étape 5) puis 15 minutes après l'ajout des pruneaux (étape 6) mais il faudra augmenter la température de cuisson à 95°C mais la chair du lapin sera moins tendre et savoureuse.

☆☆

*Pour ceux et celles qui souhaitent une version sans alcool, l'abbaye de Leffe propose désormais de la **bière blonde Leffe sans alcool***

☆☆



Congélation - Conservation 8 à 12 mois
Stérilisation : 3h à 100°C - Conservation 12 à 18 mois

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆