

# LAPIN AU RIESLING A MA FACON

## **Ingrédients :**

Lapin fermier : 1 ou 2

Echalotes émincées : 2

Oignons émincé : 1

Vin blanc Riesling : 2 verres

Tomates : 2 ou 3 coupées en quartier

1 blanc de poireau coupé en deux

2 carottes coupées en rondelles

Persil : 50gr

Ail : 4 caïeux

Champignons de Paris : 1 boîte moyenne ou champignons frais

Thym : 1 branchette

Romarin : 1 branchette

Sel et poivre

Découpez le lapin en morceaux, fariner les morceaux et faites-les revenir dans de l'huile d'olive. Réservez ensuite les morceaux dans un plat. Débarrassez-vous de l'huile de votre cocotte pour éliminer la farine qui a grillé. Dans la même cocotte rajoutez à nouveau de l'huile d'olive et faire revenir vos légumes (tomates, oignons, échalote, ail, persil, carottes, poireaux) durant 5mn en remuant souvent. Ensuite disposez vos morceaux de lapin sur vos légumes, mouillez le lapin avec vos 2 verres de vin blanc et de l'eau (de façon à couvrir le lapin). Salez, poivrez, mettre le thym, le romarin. Faites cuire doucement. Vérifiez l'assaisonnement. 10 mn avant la fin de cuisson rajoutez les champignons. Laissez encore cuire doucement. Servir avec des Späetzlés ou des nouilles et des légumes de votre choix.