



Gibelotte de lapin

13/10/2016 à 14h40

Par [Rémy Labarrière](#)

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1,8 kg de lapin
- 150 g de poitrine salée
- 2 gousses d'ail
- 75 cl de vin rouge
- 200 g de petits oignons
- 1,8 kg de pommes de terre
- 100 g de graisse de canard
- 80 g de farine
- Fond de veau

Préparation :

- Détaillez le lapin en 6 morceaux, faites-le revenir et colorer. Singez-le et torréfiez-le puis ajoutez l'ail écrasé;
- Mouillez au vin rouge et complétez avec le fond de veau. Détaillez, découpez, faites blanchir et rafraîchissez;
- Faites sauter les lardons puis ajoutez-les avec les oignons;
- Laissez cuire pendant 40 minutes;
- Prélevez de la sauce et faites cuire à part les pommes de terre tournées.