



FERME DU PARC
72 350 ST DENIS D'ORQUES
TEL : 02.43.88.21.31

*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Blanquette de lapin

Ingrédients

1 lapin
1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri et de persil
2 feuilles de laurier
1 clou de girofle
10 grains de poivre
60 g de beurre manié
¼ de L de crème fraîche
200 g de champignon
100 g d'oignons grelots
50 g de beurre
½ jus de citron
1 pincée de sucre
Sel
Poivre

Tailler le lapin en morceaux, les mettre dans une casserole avec la garniture aromatique, couvrir d'eau et cuire à petit feu. En fin de cuisson, retirer la garniture, filtrer le jus. En mesurer $\frac{3}{4}$ de litre, y ajouter la crème. Porter à ébullition, ajouter le beurre manié pour lier et vérifier l'assaisonnement. Cuire les petits oignons épluchés couverts d'eau à hauteur avec 25 g de beurre, le sel et le sucre. Couvrir d'un papier d'aluminium et d'un couvercle. Cuire les champignons de Paris dans un peu de beurre avec un filet de jus de citron. Ajouter les oignons, les champignons et le jus de citron dans la sauce. Dresser le lapin dans un plat napper de sauce et servir aussitôt, accompagné de riz.