

Lapin à la paysanne

Pour 4 personnes: 1 lapin pas trop gros; 100 g de beurre; 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide; 1 joli bouquet de thym; 1,5 dl de vin blanc sec et fruité; 2 dl de bouillon; 3 oignons; 150 g de petits oignons frais; 1 kg de petites pommes de terre nouvelles; 1 cuillerée à soupe de persil finement haché; 3 gousses d'ail; sel et poivre du moulin.

Si vous ne l'avez pas fait faire par votre fournisseur, découpez le lapin en 8 morceaux réguliers; assaisonnez-les. Epluchez et émincez les oignons. Epluchez et pressez les gousses d'ail. Faites chauffer la moitié du beurre et de l'huile dans une poêle haute. Ajoutez les morceaux de lapin, les oignons émincés, les deux tiers du bouquet de thym. Faites revenir à feu moyen en retournant souvent la viande qui doit être bien rissolée de tous les côtés. Quand le lapin a pris une belle couleur dorée, ajoutez le tiers

du bouillon et laissez-le s'évaporer complètement. Sitôt le lapin légèrement caramélisé, mouillez-le avec le second tiers puis avec le reste après nouvelle évaporation.

Après évaporation complète du bouillon, ajoutez le vin blanc, l'ail, les petits oignons et le reste du thym. Assaisonnez et laissez s'achever la cuisson à feu assez doux; la sauce doit être d'une belle couleur brune.

Grattez les pommes de terre nouvelles; faites-les cuire en cocotte avec le reste de beurre et d'huile bien chauds. Secouez-les souvent, mais n'utilisez ni cuillère ni fourchette pour les remuer.

Dressez les morceaux de lapin dans un plat de service, entourez-les avec les pommes de terre, saupoudrez de persil haché. Servez très chaud et accompagnez d'un pinot noir valaisan ou vaudois.