

## Le lapin à la tessinoise avec polenta

Pour 4 personnes

*1 lapin d'environ 1,2 kg coupé en morceaux; 100 g de lardons maigres; 30 g de beurre de cuisine; un peu de thym; un peu de marjolaine; 4 dl de vin rouge; 3 dl de sauce liée brune; 50 g de bolets frais; 100 g de carottes et oignons coupés en carrelets; 1 dl de crème; sel, poivre.*

*Polenta: 250 g de semoule de polenta; 1 litre d'eau; 3 dl de bouillon de bœuf.*

### Préparation

Faire revenir les morceaux de lapin dans le beurre et faire suer à part les carrelets de lard. Assaisonner la viande avec le sel, le poivre, le thym et la marjolaine. Ajouter les carrelets de lard et jeter la graisse rendue. Mouiller avec le vin rouge. Ajouter les carrelets de carottes et d'oignons. Laisser réduire un peu, puis mouiller encore

avec la sauce brune. Laisser cuire 40 minutes sur feu moyen. Durant les 10 dernières minutes de cuisson, mettre les bolets frais. Laisser cuire encore un peu et au dernier moment verser la crème. Rectifier l'assaisonnement juste avant de servir accompagné de la polenta.

### La polenta

1. Porter à ébullition l'eau, le bouillon et le sel. Puis verser peu à peu le maïs en remuant avec la spatule de bois. Cuire à petit feu 1 h. 15 au moins, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'une croûte se forme à la surface.

2. Verser la polenta sur une grande planche en forme arrondie. Tenir cette dernière au chaud, jusqu'au moment de servir. Couper des tranches de 3 cm d'épaisseur et servir avec le lapin.