

## Lapin au four

Pour 4 personnes

1 sachet de cèpes séchés (20 g)

1 lapin frais entier (env. 1,3 kg)

Poivre, sel

1 brin de marjolaine, 1 de thym

150 g de lard à cuire

1 carotte (env. 60 g)

1 gros oignon (env. 120 g)

2 dl de vin rouge

2 dl d'eau

½ dl de marsala

1 c. à c. de maïzena

1 dl de crème

Laisser tremper les champignons env. 20 minutes dans de l'eau chaude. Assaisonner le lapin, intérieur et extérieur, le farcir de fines herbes.

Préchauffer le four à 250 °C. Tapisser le fond d'une cocotte avec la moitié du lard, ajouter le lapin et le recouvrir du restant de

lard. Mettre au four 15 minutes. Ajouter la carotte et l'oignon

épluchés et coupés en gros morceaux ainsi que les champignons bien égouttés.

Réduire la température à env. 200 °C, mouiller avec eau et vin et laisser mijoter le lapin pendant 30-40 minutes. Arroser souvent avec le jus de cuisson.

Sortir le lapin, le découper et réserver au chaud.

Tamiser la sauce dans une petite casserole et dresser les légumes

autour du lapin. Affiner la sauce avec du Marsala et la maïzena délayée dans la crème, porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement. Servir avec la viande et de la polenta en accompagnement.