

Le lapin du père Douillet

Pour 4 personnes: 1 beau lapin de 1,5 kg au moins; 60 g de beurre; 125 g de lard maigre fumé; 2 dl de vin blanc sec; 2 dl de bouillon de volaille; 2 dl d'eau; 1 bouquet garni; 1 échalote; 1 oignon piqué d'un clou de girofle; 2 gousses d'ail; 1 carotte, sel et poivre du moulin.

Demandez à votre boucher du Gourmet de couper le lapin en morceaux. Mettez dans une cocotte le beurre, le lard coupé en petits dés et les morceaux de lapin. Faites revenir à feu vif. Pendant ce temps, faites chauffer le vin blanc, le bouillon et l'eau. Dès que le lapin est bien coloré, mouillez-le avec le mé-

lange des trois liquides. Salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni, l'échalote, l'oignon piqué de girofle, les gousses d'ail pressées et la carotte émincée dans le sens de la longueur. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une bonne heure.

Au moment de servir, dressez les morceaux de lapin et le lard sur un plat. Dégraissez la sauce. Puis versez-la au travers d'une passoire sur le lapin.