

En gibelotte et à la crème

Pour 4—5 personnes

Un kilo et demi de lapin

100 g. de lardons

sel, poivre

2 dl. de vin blanc

bouquet garni

1 poignée de champignons

liaison beurre/farine

1 tasse de crème épaisse

Morceaux de lapin pas trop gros, revenus au corps gras en compagnie des lardons (dont la graisse rendue suffit presque). Mouiller de vin blanc et relever des condiments; puis ajouter les champignons en lamelles. Cuisson tranquille, minimum une heure (dépend de l'âge et qualité du lapin, surgelé ou frais). Vers la

fin, lier de beurre/farine avant d'introduire la crème. Assaisonner à nouveau.