

Lapin rôti entier

Pour 4 personnes: *1 lapin entier de plus de 1,5 kg; 1 botte de cresson; 30 g de beurre; 1 livre de pommes de terre nouvelles sautées; sel et poivre.*

Enduisez le lapin de beurre. Salez et poivrez-le. Mettez-le à cuire pendant une heure dans un plat allant au four (four à 220 degrés); arrosez-le souvent avec un peu de bouillon ou de vin blanc. Pour vous assurer de la justesse de la cuisson, piquez la partie la plus charnue (la cuisse) avec une fine aiguille à tricoter: elle doit pénétrer facilement jusqu'à l'os.

Servez votre lapin dans un plat chaud, entouré de cresson, et présentez le jus de cuisson à part en saucière. Accompagnez avec les pommes sautées ou, si les enfants les préfèrent, avec des frites ou des pommes paille.