

Blanquette de lapin au basilic

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1h15

Les ingrédients pour 4 personnes :

Les cuisses et râble d'un lapin bien dodu coupé en morceaux

2 carottes

2 oignons

15 cl de vin blanc sec

1 gousse d'ail

30 g de maïzena

25-30 cl de crème fraîche (j'ai mis de la 15%)

1 jaune d'oeuf

Le jus d'1/2 citron

1 bouquet garni

4 tiges de basilic

1 c de grains de poivre et de coriandre mélangés

Sel

Dans une cocotte mettre les morceaux de lapin, ajouter le vin et suffisamment d'eau froide pour couvrir l'ensemble. Porter à ébullition et écumer le bouillon.

Ajouter oignons et carottes épluchés et émincés, l'ail, le poivre , la coriandre, le bouquet garni et du sel. Couvrir et laisser frémir 1 h à feu doux.

Vous pouvez faire toute cette première partie la veille pour le lendemain.

Au bout d'une heure, retirer les morceaux de lapin et filtrer le bouillon. En récupérer 30 cl.

Délayer la maïzena dans un peu d'eau froide. Mélanger la crème avec le jaune d'oeuf.

Dans la cocotte, mettre les 30 cl de bouillon, ajouter la maïzena et faire chauffer en remuant pour que le mélange épaississe. Ajouter alors la crème, le jus du 1/2 citron, le basilic ciselé et les morceaux de lapin.

Réchauffer sans faire bouillir pour que le jaune ne coagule pas.

Servir avec du riz ou des pommes de terre à la vapeur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>