

Civet de Lapin à la Ménagère



Suggestion de présentation

Pour 6 personnes:

1 lapin de 1,250 kg environ
 1 cs de saindoux
 150 g de petits lardons
 150 g de petits oignons
 1 cs de farine
 50 cl de bon vin rouge
 1 à 2 gousses d'ail
 1 bouquet garni
 1 décilitre de sang frais (du lapin ou à défaut de porc)
 sel & poivre

Qui dit civet...dit liaison au sang; sans liaison au sang, le civet n'est plus qu'un simple ragoût. On peut y suppléer par l'emploi du foie, mais alors le foie ne figure plus dans le civet...snif!!!

Chauffer le saindoux dans une cocotte, y faire rissoler les lardons, les enlever sur une assiette et les remplacer par les petits oignons. Les faire doucement colorer, les joindre aux lardons. Dans la même graisse, saisir le foie, l'enlever et réserver; bien rissoler les morceaux de lapin. Ajouter la farine (singer) et placer à four chaud quelques minutes. Mouiller le civet avec le vin rouge, compléter avec un peu d'eau. Ajouter le bouquet garni, les petits oignons, les lardons, l'ail, sel & poivre. Cuire le civet soit au four modéré ou sur la plaque à petit bouillonnement et à couvert pendant 35 à 40 mn. Ajouter le foie au civet 5mn avant la fin de cuisson. Retirer les morceaux de lapin avec les lardons et petits oignons dans le plat de service, maintenir au chaud et à couvert. Dégraisser la sauce, dans un bol délayer le sang petit à petit avec quelques cuillerées de sauce du civet, cette opération à pour but d'éviter au sang de cailler au contact direct de la sauce bouillante qui la rendrait granuleuse. Verser le sang ainsi échauffé dans la sauce du civet, remuer au fouet sans faire bouillir quelques minutes et passer la sauce au chinois étamine sur les morceaux de lapin et sa garniture.

Ajouter quelques croûtons frits (facultatif). Même après deux ou trois jours, le civet réchauffé reste excellent.