

Confit de lapin aux échalotes

Temps de préparation : 5 min – Temps de cuisson : 1 h 10 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 lapin d'1.5 kg coupé en morceaux
- 100 g d'échalotes
- 4 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 c. à c. de fond de volaille déshydraté
- Quelques pulvérisations d'huile neutre
- Sel et poivre

Etapes de préparations :

- 1) Coupez 3 gousses d'ail en rondelles.
- 2) Salez et poivrez le lapin coupé en morceaux.
- 3) Ajoutez les gousses d'ail.
- 4) Réservez au frais une nuit.
- 5) Faites revenir les morceaux de lapin dans une sauteuse contenant l'huile puis réservez-les.
- 6) Epluchez les échalotes et émincez-les très finement.
- 7) Ecrasez la 4^{ème} gousse d'ail.
- 8) Faites-les suer dans la sauteuse à feu moyen.
- 9) Ajoutez à nouveau les morceaux de lapin puis le laurier, le vin blanc, le sel et le poivre ainsi que le fond de volaille.
- 10) Laissez cuire à feu très doux et à couvert pendant environ 50 min.