Maison Gaub Volailles
63 rue de la chapelle 57000 Metz – 03 87 62 47 39

FICHE RECETTE

FRICASSEE DE LAPIN

A la sauge

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 lapin d'environ 2KG coupé en morceaux
- 1 bouquet de sauge fraîche
- 12 oignons grelots
- 400g de girolles
- 1 cuillère à soupe de persil plat
- 40g de beurre
- 30 cl de vin blanc sec
- 20 cl de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

Pelez les oignons grelots et rincez-les.

Nettoyez les girolles à l'aide d'un chiffon humide.

Ciselez le persil.

Faites chauffer le beurre dans une sauteuse, mettez-y le lapin et faites-le dorer sur toutes les faces.

Ajoutez les oignons grelots et faites-les cuire à feu doux 4 minutes.

Versez le vin blanc et le bouillon, ajoutez une dizaine de feuilles de sauge et le persil ciselé, salez et poivrez.

Portez à ébullition, couvrez et laissez frémir 25 minutes.

Ajoutez les girolles et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Versez la crème, mélangez et répartissez la préparation dans des assiettes creuses.

Décorez de brins de sauge fraîche juste avant de servir

