













Lapin à l'aigrette

-  1 lapin coupé Rex du Poitou d'env. 1,500kg
-  3 oignons à tige verte
-  4 échalotes
-  50 g de beurre
-  Une cuillère à soupe d'huile
-  25 cl de vin blanc sec
-  250 g de crème épaisse
-  2 cuillères à soupe de moutarde
-  Une branche d'estragon
-  8 cornichons
-  Persil haché
-  Sel et poivre

Pour 4 personnes
Temps de cuisson 1h

Découpez le lapin, épluchez les oignons et les échalotes, hachez seulement les oignons.
Chauffez le beurre et l'huile dans une sauteuse.

Faites-y dorer les morceaux de lapin en les retournant de tous côtés.

Ajoutez-leur ensuite les oignons hachés et les échalotes entières.

Lorsque le lapin est bien rissolé, mouillez-le avec le vin blanc sec et poursuivez la cuisson.

Dix minutes avant de servir, égouttez les morceaux de lapin, tenez-les au chaud.

Délayez la crème avec la moutarde, versez ce mélange dans la sauce du lapin.

Ajoutez l'estragon, remettez les morceaux de lapin et poursuivez la cuisson 8min.

Coupez alors les cornichons en rondelles, mettez-les aussi dans la sauteuse, laissez –
les chauffer 1mn.

Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez les morceaux de lapin dans le plat de service.

Nappez-les avec la sauce aux cornichons.

Saupoudrez de persil haché et servez aussitôt.

