

Blanquette de lapin au riesling et aux girolles

Préparation 25 mn

Cuisson 55 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 râbles de lapin fermier (si les râbles sont très gros en prévoir 2)

250 g de girolles (j'en ai mis 400)

12 petits oignons blancs

4 gousses d'ail

100 g de lardons 1/2 sel (j'ai mis des fumés)

60 g de farine

30 cl de riesling

70 g de beurre

20 cl de bouillon de volaille

2 jaune d'œufs

150 g de crème fraîche

1 bouquet garni

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les girolles et couper les râbles en 2.

Dans une cocotte faire dorer les lardons, les oignons et les gousses d'ail pelées et entières dans 40 g de beurre. Remplacer par les girolles, assaisonner et faire revenir 10 mn. Égoutter les girolles

Saler, poivrer et fariner les râbles, les secouer pour retirer l'excédent de farine.

Ajouter 30 g de beurre dans la cocotte et faire revenir les râbles.

Mouiller avec le riesling et donner une franche ébullition. Ajouter le bouillon de volaille et le bouquet garni. Couvrir et cuire 20 mn à frémissements.

Retirer le bouquet garni de la cocotte, ajouter les lardons, l'ail, les girolles et les oignons. Faire mijoter 10 mn à couvert.

Dans un bol battre la crème et les jaunes d'œufs et incorporer progressivement à la sauce de la blanquette en remuant délicatement avec une spatule sans faire bouillir. Servir chaud.

Vous pouvez tout faire à l'avance sauf l'ajout de crème. Au moment du service réchauffer le plat et ajouter alors la crème avec les jaunes d'œufs.

Il est important de ne pas faire bouillir la sauce une fois les jaunes d'œufs ajoutés, sinon ceux-ci vont coaguler et donner un mauvais aspect à la sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>