

LE LAPIN DE MÉMÉE MODESTE

Modeste était la grand-mère de Paul. Et elle nous mitonnait un lapin sur le coin de sa cuisinière à bois. Mais, attention ! Amateur de cuisine rapide et légère, passez votre chemin... Il vous faut :

Ingédients :

un beau lapin
250 g de beurre (eh oui !)
1 gros oignon
2 gousses d'ail
sel, poivre

Préparation :

Coupez le lapin en morceaux.

Mettez-le, comme ça, dans une cocotte.

Ajoutez l'oignon et l'ail coupés grossièrement.

Là-dessus, posez le beurre coupé en gros morceaux. Si vous avez une cuisinière à bois, c'est parfait, il cuira doucement.

Si, comme moi, vous cuisinez sur une plaque électrique*, utilisez la position la plus basse. La première heure, qua-siment rien ne se passera...

Puis le beurre va fondre et au bout d'une journée, le lapin sera presque confit. Avec une purée, c'est délicieux, pas léger, mais délicieux.

On n'est pas obligé non plus de tremper le pain dans la sauce !

Sur un feu à gaz, ce n'est pas facile, il cuira trop vite. Peut-être que dans une cocotte en fonte placée dans un four, ça irait....

Recette proposée par Christiane.

Mots-clés :