

Lapin sauté au bleu d'Auvergne

Librement inspirée d'une recette parue dans le magazine REGAL n° 37 de novembre 2010, page 37.
Un petit régal à déguster de toute urgence !!!!

Composition
pour 6 personnes

1 lapin coupé en morceaux (sans la tête)
200 g de bleu d'Auvergne
4 échalotes
1 gousse d'ail
20 cl de vin blanc
40 cl de bouillon de légumes
15 cl de crème liquide
Beurre, huile, sel, poivre

Ustensiles : 1 sauteuse, 2 assiettes, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 couteau, 1 verre doseur



Casser la plaquette de chocolat en morceaux (conserver deux trois carrés pour la décoration), les mettre dans un bol et faire fondre à bain-marie en veillant à remuer de temps en temps.

Salier, poivrer et fariner les morceaux de lapin.

Mettre un peu d'huile et 20 g de beurre à chauffer dans une sauteuse puis faire dorer les morceaux de lapin sur tous les côtés pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, peler les échalotes et l'ail. Emincer les échalotes et hacher l'ail.

Retirer les morceaux de lapin de la sauteuse, les réserver. Faire fondre un peu de beurre dans le fond de la sauteuse puis faire revenir les échalotes et l'ail. Remettre les morceaux de lapin, arroser avec le vin blanc et le bouillon de légumes.

Laisser cuire à feu doux, à demi couvert, pendant 40 minutes, en retournant régulièrement les morceaux de lapin. Saler légèrement.

Préparer le fromage, conserver la pointe pour la décoration de l'assiette, couper la croûte et l'écraser dans une assiette à l'aide d'une fourchette.

Retirer les morceaux de lapin de la sauteuse, les réserver au chaud.

Mettre la farine et le sucre dans un saladier et mélanger avec un fouet.

Ajouter le fromage dans le jus de cuisson et le laisser fondre en mélangeant avec une cuillère en bois. Verser la crème liquide, mélanger. Remettre le lapin et laisser réchauffer environ 5 minutes.

Servir avec des pâtes fraîches.