

# Lapin en cocotte à la bière



## Ingrédients pour 5/6 personnes:

1 lapin fermier

2 échalotes

un peu d'huile d'olive, un peu de beurre, un peu de farine

1 bouteille de 75cl de bière Jenlain ambrée

1 bouquet garni

3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

sel, poivre du moulin

## Préparation:

- Couper le lapin en morceaux.

- Faire chauffer un peu d'huile d'olive et de beurre dans la cocotte. Rouler chaque morceau de lapin dans une assiette remplie de farine. Retirer l'excédent et déposer dans la cocotte. Faire dorer les morceaux de lapin sur chaque face puis réserver.

- Mettre un peu d'huile et de beurre dans la cocotte et y faire revenir les échalotes émincées pendant quelques minutes. Remettre les morceaux de lapin, saler et poivrer. Verser la bière et un petit verre d'eau. Déposer le bouquet garni. Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure.

- Retirer le bouquet garni. Faire réduire un peu la sauce si besoin puis Incorporer la crème fraîche, goûter et rectifier l'assaisonnement. On peut éventuellement ajouter des champignons déjà cuits (ou en boîte).