

## **Mon lapin au vin rouge**

**Cuisson** : 1 heure environ.

### **Ingrédients :**

8 épaules de lapin ou 4 cuisses, ou autres morceaux

4 grosses carottes

1 grosse courgette

1 bon quart de chou vert ou blanc

1 gros oignon

1 feuille de laurier

1 cuiller à café d'épices de Provence, ou romarin + thym

3 grosses gousses d'ail

1 poignée de pruneaux d'Agen

1 poignée de champignons secs (séchés-maison), ou en boîte

1 bouteille 3/4 de vin rouge (ou blanc)

Sel – poivre

### **Matériel**

1 cocotte – 1 grosse cuiller en bois ou autre résistante – 2 cuvettes (légumes) –  
planche à découper – grand couteau pour la viande et les légumes- éplucheur-



**Recette** : tout lire d'abord avant de commencer !

- Eplucher les carottes et les couper en fines tranches.
- Enlever la feuille externe du quart de chou, et le couper finement

- Oignon et ail coupés fin

- Eplucher la courgette, la diviser en 4 tronçons. Fendre chaque tronçon et couper tout en bâtonnets d'un cm environ.

- Couper le gros morceau de chaque épaule à la jonction des os, car les os brisés de lapin sont très dangereux !

- Faire rôtir à feu vif les morceaux de viande. Quand ils ont une belle couleur, ajouter les carottes, le chou, l'oignon, l'ail, feuille de laurier, sel, poivre, épices aromatiques.

Bien remuer et laisser cuire doucement pendant 10 minutes avec le couvercle fermé.

- Ensuite, ajoutez la courgette, les champignons secs, le vin. Bien remuer et laisser cuire 30 minutes, puis ajouter par dessus le tout, les pruneaux d'Agen, laisser cuire encore 5 minutes en cocotte fermée.

Arrêtez ensuite la cuisson, et attendre 10 min avant d'ouvrir.

**S'accompagne de** riz, couscous, pommes de terre, pâtes.