



Fricassée de lapin au madère



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 1 lapin coupé en morceaux
- 2 oignons émincés
- 200 g de champignons de Paris lavés, épluchés et coupés en lamelles
- bouillon : 1 cuillère à soupe de fond de volaille diluée dans 50 cl d'eau
- 1 dl de madère
- sel, poivre



Préparation

- Faire dorer les morceaux de lapin, les oignons émincés et les champignons dans une cocotte à revêtement anti-adhésif.
- Si le lapin et les oignons ont tendance à attacher au fond de la cocotte, déglacer avec un peu de madère.
- Arroser de bouillon et de madère.
- Saler et poivrer.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux 45 mn.

