

LA RECETTE DU LAPIN DE FERME AUX CAROTTES ET SPAETZLLES AUX LEGUMES

Durée de préparation : 1h30 à 2 heures

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

3 paquets de 320g de Spaetzle aux légumes du Traiteur Schneider

1 lapin fermier de 1,8 à 2 kg

sel et poivre

5 cl d'huile

40 g de beurre

100 g d'échalotes

150 g de carottes

1 branche de thym

Pour la sauce :

2 dl de vin blanc sec d'Alsace (de préférence pinot blanc)

6 dl de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de concentré de tomate (maman mettait des tomates fraîches quand elle en avait dans le jardin)

40 g de beurre et 40 g de farine pour le beurre manié

LA PREPARATION :

Découpe le lapin en morceaux, sale et poivre.

Dans une cocotte en fonte fait revenir les morceaux dans l'huile et le beurre.

Lorsque la viande a pris une belle coloration brune, ajoutes-y les échalotes hachées, les carottes coupés en dés et le thym.

Déglace avec le vin.

Ajoute le bouillon de volaille, le concentré de tomate (ou les tomates fraîches), couvre et laisse mijoter à petit feu durant 1h, 1h30.

Pour le beurre manié :

Ramollit à la fourchette le beurre et incorpore la farine.

En fin de cuisson, ajoute le beurre par petites noisettes dans la sauce bouillante et laisse reprendre l'ébullition pendant 1 minute.

Il ne te reste plus qu'à poêlé les spaetzles comme indiqué sur le paquet et à servir



ACCORD METS ET VINS

Accompagne ce plat d'un verre de pinot gris ou de Klevener de Heiligenstein.