



Pour 6 personnes :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

6 galettes de sarrasin
1 lapin coupé en morceaux
6 oignons
500g de tomates
1 poireau
2 brins de romarin
1 bouquet garni
2 gousses d'ail
20cl de vin blanc sec
50g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile



Recette.

- ✓ Chauffez 20g de beurre et une cuillère à soupe d'huile dans une sauteuse. Faites dorer les morceaux de lapin sur toutes leurs faces. Salez, poivrez. Retirez le lapin et le remplacer par les oignons hachés. Faites les revenir 2 à 3 minutes.
- ✓ Remettez les morceaux de lapin, ajoutez les gousses d'ail écrasées, les tomates épépinées et coupées en dés, un brin de romarin, le bouquet garni. Mouillez avec le vin blanc. Couvrez et laissez cuire 45 minutes à feu très doux.
- ✓ Epluchez le poireau. Prélevez les plus belles feuilles, ébouillantez les et rafraichissez les.
- ✓ Mixez le deuxième brin de romarin pour obtenir une poudre, ajoutez le au jus de cuisson après avoir enlevé le bouquet garni et les gousses d'ail. Hors du feu incorporez 30g de beurre en morceaux.
- ✓ Désossez les morceaux de lapin, les couper en petits morceaux, mélangez-y du jus de cuisson.
- ✓ Répartissez cette farce sur chaque galette de sarrasin. Refermez-les délicatement en formant une aumônière. Liez-les avec une feuille de poireau.
- ✓ Mettez-les dans un plat à feu avec le reste du jus de cuisson. Enfourez 5 minutes dans le four préalablement chauffé à 210° (th 7)
- ✓ Servez chaud et bon appétit
- ✓ Vin : Côte d'Auvergne rouge « Boudes »