



## LAPIN DE GARENNE AUX PRUNEAUX ET PATATES DOUCES

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 lapin de Garenne
- 100 gr de jambon de pays ou poitrine fumée
- 500 gr de champignons de Paris
- 2 oignons rouges
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 litre de vin rouge corsé
- 1 botte de cives
- 3 petites échalotes grises
- 400 gr de gros pruneaux avec noyau
- 200 gr d'oignons grelots
- 50 gr de farine
- 5 gr de sucre
- 50 gr de chocolat amer
- 20 gr de beurre
- Pm sel, poivre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 litre de fond de veau brun



### **Purée de patates douces**

300 gr de patates douces  
50 gr de pommes de terre  
10 cl de crème liquide

50 gr de beurre  
Pm Sel

### Progression

#### **Le civet**

Faire bouillir le vin rouge et mettre à infuser les pruneaux et le bouquet garni.

Laver et éplucher les légumes, faire colorer le lapin couper en huit morceaux dans l'huile d'olive et la moitié du beurre.

Couper finement les oignons, l'échalote, la carotte, les champignons et le jambon, ajouter cette garniture dans la cocotte avec les morceaux de lapin préalablement colorés, ajouter l'ail écrasé et les assaisonnements. Saupoudrer avec une cuillère à soupe de farine, et bien mélanger le tout pour cuire la farine.

Égoutter les pruneaux et les réserver.

Mouiller le lapin avec le vin dans lequel ont macérés les pruneaux, mettre également le bouquet garni, réduire le vin de moitié et ajoutez le fond de veau, faites cuire pendant 1 h avec frémissement.

Mélanger bien régulièrement. Rectifier l'assaisonnement.

Pendant la cuisson, faites glacer les oignons (10 gr sucre, 10 g de beurre et 10 cl d'eau, à feu vif).

En fin de cuisson, vérifier la liaison et l'assaisonnement, ajouter le chocolat à la sauce, puis ajouter les cives ciselées finement, les pruneaux et les oignons glacés. Porter à ébullition 5 petites minutes.

Servir en cocotte.

## La purée de patates douces

Épluchez les patates douces, les faire cuire à l'eau salée, égoutter, passer au presse-purée et finissez par la crème chaude et le beurre. Parsemer de cives ciselées et servir à part.

### 💡 Astuce du chef

Vous pouvez cuisiner ce civet avec des figues ou des abricots secs à la place des pruneaux, ou marier différents fruits secs.

Pour une recette plus traditionnelle, vous pouvez lier la sauce au sang en fin de cuisson.



Chef Christian LECLOU  
*Chef Consultant (75)*