Lapin Chasseur

Cuisson en Marmite Norvégienne

France pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Savourez un plat traditionnel et convivial qui mijote tout seul. Plongez dans une recette parfumée aux saveurs françaises qui réchauffe la cuisine. 🍷
Grâce à la marmite, savourez un lapin fondant et une sauce bien liée. 👌

Préparation 20 min	Sur le feu 10 min
En marmite 2 h 30	Temps total environ 3 h



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

Ingrédients pour 4 personnes

- Lapin (en morceaux) : **1 kg**
- Petites pommes de terre à chair ferme : **500 g**
- Champignons de Paris : **250 g**
- Farine : **20 g**
- Lardons : **130 g**
- Beurre : **30 g**
- Tomates pelées : **200 g**
- Huile d'olive : **5 cl**
- Oignons : **200 g**
- Bouquet garni (thym, laurier) : **1**
- Vin blanc : **10 cl**
- Sel : **au goût**
- Bouillon de volaille : **30 cl**
- Poivre : **au goût**

> ⚠ **Sécurité : le réflexe à ne pas oublier**
> La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

La recette pas à pas

1 Préparation 20 min

Préparer les légumes
Émincez les oignons et les champignons. Brossez les pommes de terre.

2 Sur le feu 10 min

Saisir le lapin
Faites dorer les morceaux de lapin dans le beurre et l'huile. Réservez.

Préparer la sauce
Faites revenir les oignons, lardons et champignons dans la cocotte. Ajoutez la farine, mélangez, puis déglacez avec le vin blanc.

Mijoter avec les ingrédients
Remettez le lapin dans la cocotte. Ajoutez les tomates, le bouillon, les pommes de terre, le bouquet garni, le sel et le poivre. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 min.

3 En marmite norvégienne 2 h 30 *sans surveillance*

Cuisson en marmite
Placez dans la marmite norvégienne pendant 2 h 30.

4 Finition & service

Assaisonner et servir
Vérifiez l'assaisonnement. Servez bien chaud.

> **L'astuce en plus**
> Accompagnez de pain grillé à l'ail pour saucer, vous allez adorer.

Ce que la marmite norvégienne change

- Aucun risque de surcuisson.
- Viande tendre et légumes qui tiennent bien sans être mous.
- Cuisson douce, sans surveillance, qui conserve toutes les saveurs.
- Le feu reste éteint pendant les 2 h 30 de cuisson en marmite.