



FRICASSEE DE LAPIN A LA SAUGE

Pour 4 personnes, il faut :

- un lapin découpé en morceaux
- une ou deux échalotes (selon leur taille)
- une poignée de feuilles de sauge
- 2 gousses d'ail
- un verre de vin blanc
- un verre d'eau
- 20 cl de crème
- une cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- sel et poivre

Faire revenir le lapin dans l'huile et le beurre, ajouter les échalottes émincées et laisser dorer à feu moyen.

Saupoudrer de farine et laisser dorer encore quelques minutes. Presser les gousses d'ail, saler et poivrer avant d'ajouter le vin blanc et l'eau.

Déposer les feuilles de sauge sur les morceaux et couvrir avant de laisser mijoter trois-quarts d'heure environ à feu très doux.

Quelques minutes avant de servir, ajouter la crème et laisser épaissir quelques instants.

Servir avec des pâtes fraîches.