

VIGNOBLE KOBLOTH



CIVET DE LAPIN AUX POMMES ET CANNEBERGES

INGRÉDIENTS :

- 1 LAPIN
- 1 GROS OIGNON
- 2 GOUSSE D'AIL
- 3 CAROTTES
- 3 BRANCHES DE CÉLERI
- ½ LITRE DE VIN ROUGE DE ST-BRUNO (VIGNOBLE KOBLOTH)
- SEL ET POIVRE AU GOÛT
- 150 GRAMMES DE CANNEBERGE SÈCHÉ
- 2 POMMES MOYENNES DU QUÉBEC
- 50 GRAMMES DE FÉCULES DE MAÏS
- 2 C. A SOUPE DE CONCENTRÉ DE TOMATE

Couper le lapin en morceaux et couper en miroir (en dés) les oignons, les carottes et les céleris. Dans un bol mettre à mariner, le lapin, les légumes, l'ail, le vin, le sel et le poivre. Et ce pendant 24 heures.

Ensuite retirez la viande et les légumes (bien égoutter et conserver la marinade) faire revenir (saisir) dans une poêle bien chaude avec de l'huile et du beurre bien faire colorer. Mettre le tout dans une casserole couvrir de la marinade, ajouter ¼ de litre d'eau faire mijoter en ajoutant le concentré de tomate, salé et poivré au besoin.

Cuire environ 50 minutes.

Vérifiez si le lapin est cuit (si la viande se défait de l'os c'est cuit) cuire 10 minutes en ajoutant les morceaux de pommes (en dés) et les canneberges, puis liez votre sauce avec la féculé de maïs et de l'eau.

Servir des pâtes *al dente* avec un peu de beurre en accompagnement.

BONNE APPÉTIT
THIERRY KOBLOTH
CHEF ET VIGNERON