

# Lapin printanier aux fèves et à la menthe



## INGRÉDIENTS

- 1 lapin fermier d'1kg500
- 500 g de fèves
- 2 carottes nouvelles
- 25 g de beurre
- 2 c à soupe d'huile
- 3 brins d'aillet
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 1 citron
- sel, poivre
- 10 cl de crème liquide (facultatif)
- 1 bouquet de menthe

**Temps de préparation : 30mn**

**Temps de cuisson : 1H15mn**

**Temps total : 1H45mn**

## PRÉPARATION

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile, mettez y les morceaux de lapin à dorer sur toutes les faces pendant 1 mn ; émincer l'oignon, coupez les carottes en petits dés.

Quand le lapin est bien doré, retirez-le de la cocotte et remplacez le par les carottes et l'oignon. Faites les revenir à feu doux 3/4 mn puis arrosez de vin blanc.

Ajoutez l'aillet coupé en petits morceaux ainsi que la moitié du bouquet de menthe. Salez, poivrez.

Remettez le lapin et couvrez, laissez cuire à feu doux 50 mn, en retournant les morceaux de lapin de temps en temps.

Entre temps coupez les fèves en tronçons et faites les cuire à l'eau bouillante 10 mn environ. Égouttez les ajoutez les dans la sauteuse, poursuivez la cuisson 10 mn.

Retirez de la sauteuse les morceaux de lapin, les légumes et liez le jus de cuisson avec la crème (facultatif). Remettez le lapin et les légumes dans la cocotte, ajoutez un filet de citron et le reste de la menthe ciselée. Servez avec des pommes de terre vapeur ou des petits pois frais.