

Lapin Rôti

LAPIN RÔTI À LA MANIÈRE DU ERZGEBIRGE



Le lapin, qui creuse des terriers souterrains lorsqu'il vit en liberté, représente la terre dans le Neunerlei. Il est plutôt inhabituel de servir du lapin rôti pour Noël. Sa viande tendre et maigre contraste toutefois agréablement avec la viande grasse de l'oie de Noël.

1 oignon moyen,
2 gousses d'ail,

1 lapin (environ 2 kg),
sel, poivre,
jus d'un citron,
100 g de beurre ou de margarine

Peler et hacher finement l'oignon et l'ail. Découper le lapin en morceaux (pattes avant et arrière, râble, poitrine et tête). Laver et essuyer soigneusement les morceaux, frotter de sel et de poivre, arroser de jus de citron. Faire fondre la matière grasse dans une poêle suffisamment grande pour contenir tous les morceaux.

Faire revenir les morceaux de lapin, l'oignon et l'ail à feu moyen. Veiller à ce que l'ail et l'oignon n'attachent pas. Lorsque l'oignon est transparent, verser 500 ml d'eau environ. Couvrir la poêle et faire cuire le lapin pendant 30 minutes environ dans le four préchauffé à 180° C (160° C pour un four à chaleur tournante). Enlever le couvercle, et faites prendre couleur au lapin en poursuivant la cuisson au four pendant 20 minutes. Servir immédiatement. Si vous ne mangez pas tout de suite le lapin, faites le réchauffer avant de le servir.

ASTUCES :

Un lapin frais se conserve au réfrigérateur pendant 1 journée maximum. La viande de lapin, qui est maigre et dont le goût rappelle celle de la volaille, se gâte très vite. Il est possible d'acheter des morceaux de lapin déjà préparés, comme le râble ou les pattes arrière, ce qui évite de se livrer à un fastidieux travail de découpe.

Edité le : 10-12-04

Dernière mise à jour le : 11-12-03

Tous les droits de reproduction et de diffusion réservés © 2009 ARTE G.E.I.E.

ARTE
BELGIQUE