

## Lapin sauté au muscat et petites carottes

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 40 minutes**

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

1 lapin  
1 kg de carottes nouvelles  
500 g d'oignons frais  
25 g de beurre  
2 cuil. à soupe d'huile  
25 cl de vin de muscat  
quelques brins de persil plat  
sel et poivre

### Recette

Mettez les morceaux de lapin à dorer dans l'huile chaude. Quand ils sont colorés, ajoutez le muscat, couvrez et laissez cuire 15 min à feu doux en mélangeant de temps à autre.

Epluchez les carottes en gardant 2 cm de fanes. Lavez-les et gardez-les dans un saladier d'eau froide. Epluchez les oignons. Faites bouillir 1 l d'eau salée et plongez-y les carottes. Laissez-les 5 min. Egouttez-les.

Quand les 15 min de cuisson du lapin sont écoulées, ajoutez les légumes et le persil. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Couvrez et laissez mijoter pendant 20 min.

Disposez les morceaux de lapin dans un plat, entourés des légumes. Passez la sauce dans une passoire fine. Versez-la dans une casserole et remettez-la sur le feu avec le beurre en fouettant sans arrêt. Versez-la sur le lapin et les légumes. Décorez avec quelques brins de persil et servez immédiatement.

C'est prêt, régalez-vous !

Source ; <http://www.cuisineetvinsdefrance.com/lapin-saute-au-muscat-et-petites-carottes,35038.asp>

