



LA RECETTE DE LAPIN CHASSEUR

LES INGRÉDIENTS et PRÉPARATION (POUR 6 PARTS)

- 1 lapin découpé - *Françoise Bertrand - EARL de la Guichetterie - La Chapelle Blanche Saint-Martin*
- 200 g lardons fumés - *Stéphane Gérard - GAEC de la Varenne - Champigny-sur-Veude*
- 500g de champignons de Paris - *Champisiham - Razines (37)*
- 3 échalotes - *EARL de Fontenaille - Champigny-sur-Rochereau (86)*
- 2 gousses d'ail
- 25 cl de vin blanc - *La Renaudie (Sauvignon AOC)*
- 25 cl bouillon de volaille
- 1 branche de thym,
- 1 feuille de laurier,
- 1 brindille de romarin,
- 3 feuilles d'estragon - *Château Gaillard - Méssemé*



1/ Faire revenir dans une sauteuse les lardons.

2 / Rajouter l'ail et les échalotes émincés. Faire dorer. Les réserver.

3 / Dans la même sauteuse, faire dorer les morceaux de lapin que vous aurez farinés.

4 / Ajouter l'ail, l'échalote, les herbes aromatiques, le bouillon de volaille et le vin blanc.

5 / Faire cuire à petite ébullition avec les champignons de Paris pendant 30 minutes.

BON APPÉTIT !

LES CONSEILS DIVINS D'ANNABELLE CHESSERON, VOTRE VITICULTRICE



- **Cuvée Chai z'elle d'Annabelle Chesseron**

Chinon AOP 100% cabernet franc

Température de service : 15-18°

- **Cuvée Les Haut Clos - Domaine Caslot-Bourdin**

AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil

100% cabernet franc