

CIVET DE LAPIN

Pour 12 cuisses de lapins :

Suggestion vin :

*Vin rouge, français,
Guigal, Côtes-du-
Rhône 2004, vin sec,
moyennement corsé*

Marinade

4 feuilles de laurier
4 branches de thym frais
2 c. à soupe de gros sel
1 c. à soupe de sucre
Une poignée de poivre noir entier
3 c. à soupe d'ail haché

Laisser mariner les cuisses de lapin dans la marinade faite des ingrédients ci-dessus mentionnés, durant une journée entière.

Déposer les cuisses de lapin dans une casserole allant au four et les recouvrir de fond brun*.

Couvrir la casserole de papier aluminium et faire cuire au four jusqu'à ce que les cuisses soient tendres.

* Après la cuisson, passer le fond brun dans un chinois.

Sauce à l'érable:

Réduire 2 tasses de sirop d'érable.

Ajouter le fond brun de la cuisson.

Laisser mijoter en y ajoutant du thym frais, sel, poivre, base de boeuf et autres assaisonnements au goût.

Lier à la fécule de maïs, puis passer au tamis et servir.

Ce menu a été concocté par Michel Lebacq, Chef exécutif,
du Victorin, Hôtel et Congrès à Victoriaville