

LE CIVET DE LAPIN DE MADAME D AUBERY

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-du-civet-de-lapin/>

Le civet de lapin, cuisiné depuis l'antiquité, est un plat raffiné apprécié des fins gourmets

Chef : Madame D'aubéry

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 2 H

Temps de repos : 1 Jour

Volume : 3 à 4

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Viande En Sauce, Viande,

Ingrédients

Avec 2 kg de Lapin

2 kilogrammes de Viande de Lapin Quantité pour un lapin entier avec les os

1/2 Verre d'Huile d'Olive

30 grammes de Beurre

2 cuillères à soupe de Farine

1/2 Verre de Cognac

2 Oignons

5 Gousses d'Ail

1/2 Verre de Lardons

1 cuillère à soupe de Concentré de tomates

Un peu de Thym

Un peu de Feuilles de Laurier

1 Litre de Vin Rouge

Un peu d' Eau

3 Carottes

10 Champignons de Paris

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

Avec 1,5 kg de Lapin

1,5 kilogramme de Viande de Lapin Quantité pour un lapin entier avec les os

LE CIVET DE LAPIN DE MADAME D AUBERY

0,4 Verre d'Huile d'Olive
22,5 grammes de Beurre
1,5 cuillères à soupe de Farine
0,4 Verre de Cognac
1,5 Oignons
3,7 Gousses d'Ail
0,4 Verre de Lardons
3/4 cuillère à soupe de Concentré de tomates
Un peu de Thym
Un peu de Feuilles de Laurier
3/4 Litre de Vin Rouge
Un peu d' Eau
2,2 Carottes
7,5 Champignons de Paris
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre

Avec 1 kg de Lapin

1 kilogramme de Viande de Lapin Quantité pour un lapin entier avec les os
1/4 Verre d'Huile d'Olive
15 grammes de Beurre
1 cuillère à soupe de Farine
1/4 Verre de Cognac
1 Oignon
2,5 Gousses d'Ail
1/4 Verre de Lardons
1/2 cuillère à soupe de Concentré de tomates
Un peu de Thym
Un peu de Feuilles de Laurier
1/2 Litre de Vin Rouge
Un peu d' Eau
1,5 Carottes
5 Champignons de Paris
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre

Instructions

Si votre lapin est entier (comme c'était mon cas...). il faudra le découper: Cette video de l'Atelier des Chefs explique comment le faire

LE CIVET DE LAPIN DE MADAME D AUBERY

1. Vous verrez que la Viande de Lapin est une viande fine, peu grasse, et qui rend peu de viande. Les quantités indiquées (2 kg) conviennent pour 3 à 4 personnes
2. Chauffer l' Huile d'Olive (1/2 Verre) et le Beurre (30 g) puis faire revenir la Viande de Lapin (2 kg) afin de saisir et de colorer, à feu moyen/fort
3. Pour cette recette, une cocotte à fond épais est idéal
4. Faire saisir sur les deux côtés de la viande
5. On ne cherche pas à cuire la viande ! Juste saisir... donc attention à ne pas cuire trop longtemps : 1 minute maximum...
6. Saisir fait rendre les sucs de la viande qui vont apporter des saveurs à la sauce
7. Puis ajouter la Farine (2 c. à soupe) et remuer pour éviter de brunir la farine : on cherche à faire absorber la farine avec le jus, ce qui évitera les grumeaux pour les étapes suivantes
8. Puis lorsqu'il n'y a pratiquement plus de jus dans la cocotte, on déglace avec le Cognac (1/2 Verre)
9. Il va falloir sans cesse gratter à l'aide d'une spatule le fond de la cocotte
10. Ce sont ces sucs qui donnent toutes les saveurs d'une bonne sauce de viande : Il faut gratter ces sucs afin de les mélanger au jus
11. Ajouter les Oignons (2) émincés et les Gousses d'Ail (5) émincées et remuer : on fait suer
12. Ajouter les Lardons (1/2 Verre) et remuer
13. Cuire 5 minutes, on cherche à faire évaporer afin de développer les saveurs, à feu moyen/fort
14. Gratter sans cesse afin de détacher les sucs...
15. Ajouter le Concentré de tomates (1 c. à soupe) et remuer
16. Ajouter les herbes aromatiques en quantités désirées : Thym, Feuilles de Laurier, et tout ce que vous aimez...
17. Ça commence à sentir bon...

Mouillage

18. C'est alors le moment de rajouter le Vin Rouge (1 Litre), puis on réduit le feu à feu faible/moyen
19. Si le Vin Rouge ne recouvre pas entièrement les ingrédients, il faudra alors couvrir avec de l'Eau
20. Après avoir appris cette recette avec Madame d'Aubery, j'ai appris depuis avec d'autres chefs qu'on n'est pas censé ajouter le vin sans l'avoir bouilli au préalable : un Vin Rouge porté à ébullition rend la viande plus tendre. Mais afin d'être fidèle à Madame d'Aubery, je verse le vin directement de la bouteille...
21. Eplucher et découper en rondelles les Carottes (3)
22. Ajouter et on réduit le feu à à frémissement (feu très faible)
23. Couvrir... C'est une cuisson à couvert, à frémissement (feu très faible), ce qui permet à la viande de rester tendre...

Cuisson

24. Cuire pendant 2 heures à feu doux
25. Une cuisson trop élevée ne rendra pas toutes les saveurs et va raffermir la viande...

LE CIVET DE LAPIN DE MADAME D AUBERY

26. Ajouter le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée) en cours de cuisson (et pas au début car vous pourriez avoir des surprises de sauce trop salée après évaporation)

27. On peut aussi cuire au four

28. Après la cuisson : passer le civet au chinois (ou une passoire) afin de récupérer le jus.

Sauce

29. Pour faire la sauce : Verser dans un blender (On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant)

30. Puis mixer pendant 3 minutes : le jus, la moitié des carottes cuites, la moitié des oignons cuits, et en option, quelques lardons cuits

31. Pour les Champignons de Paris (10), Madame d'Aubery n'aimait pas les ajouter à la cocotte directement, car elle disait qu'ils réduisaient trop... elle avait sa technique de les saisir dans une poêle à part, et de les ajouter au dernier moment avant de servir

32. Remettre dans la cocotte tous les ingrédients et le jus passé au blender, puis les champignons

33. Patience ! Madame d'Aubery avait un "secret" dont elle ne déviait jamais : Elle m'avait dit qu'elle ne cuisait jamais son lapin pour être consommé le jour même

34. Elle faisait son lapin la veille, puis le laissait refroidir à température ambiante puis le réservait au frais 24 heures : C'était là un secret afin d'obtenir des saveurs développées, une sauce nappante et une viande vraiment tendre