

# Lapin à la bière blonde

Pour 4 personnes :

- 1 lapin fermier de 1,5kg coupé en morceaux
- 1 litre de bière blonde
- 2 carottes
- 4 échalotes
- 2 clous de girofles
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 3 CS d'huile
- 1 CC de fécule
- Sel, poivre



1. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles. Epluchez les échalotes, coupez-les en quartiers. Pelez l'ail.
2. Chauffez l'huile dans une cocotte. Faites revenir les morceaux de lapin. Ajoutez les carottes et échalotes, faites rissoler, retirez-les. Éliminez l'huile.
3. Remettez le tout dans la cocotte. Versez la bière, ajoutez l'ail, le bouquet garni et les clous de girofle. Salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter sur feu doux pendant 40mn
4. Incorporer la fécule délayée dans 1 CS d'eau. Faites cuire 5mn
5. Servez avec des tagliatelles ou des pommes de terre rissolées et une bière blonde assez légère