LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Civet de lapin au Tomate & Basilic et champignons

Le Civet de lapin au Tomate & Basilic et champignons est un ragoût rustique qui réchauffe les soirées fraîches. Le Civet de lapin mijoté longuement donne une chair tendre qui se détache à la fourchette tandis que le jus réduit devient profond et velouté. La pincée de Tomate & Basilic apporte une note solaire, fruitée et herbacée qui relève le goût naturel du lapin sans l’écraser. Les champignons ajoutent une texture charnue et une saveur boisée qui complètent le vin rouge et les légumes fondants. À table, ce plat convivial s’accorde parfaitement avec une purée rustique, une polenta crémeuse ou des pâtes larges pour recueillir le jus. Prépare-le pour un dîner en famille ou une soirée où l’on aime prendre son temps.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**70 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 lapin entier découenné et découpé en 8 morceaux (≈1,2–1,4 kg)
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 100 g de pancetta ou lardons (facultatif)
- 2 oignons jaunes, émincés
- 2 carottes, coupées en rondelles
- 2 gousses d’ail, écrasées
- 250 g de champignons de Paris ou mixtes, nettoyés et coupés en quartiers
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate (optionnel, pour la rondeur)
- 400 ml de vin rouge (un vin de table correct)
- 400 ml de bouillon de volaille ou d’eau
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 1 cuillère à café de Tomate & Basilic
- Sel et poivre du moulin
- Beurre et huile pour la cuisson
- Persil plat ciselé pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Tomate & Basilic

Scanner pour voir le produit

Préparation

Saisis les morceaux de lapin bien salés et poivrés: chauffe l’huile et une noix de beurre dans une cocotte, fais dorer les morceaux sur toutes les faces en plusieurs fois. Réserve sur une assiette.

Si tu utilises la pancetta ou les lardons, fais-les revenir dans la cocotte jusqu’à ce qu’ils rendent leur gras puis retire l’excédent si nécessaire.

Ajoute les oignons et les carottes dans la cocotte et fais-les suer à feu moyen 6–8 minutes jusqu’à ce qu’ils soient translucides. Ajoute l’ail une minute avant la fin.

Remets le lapin dans la cocotte, incorpore le concentré de tomate si tu en mets et mélange bien pour enrober les morceaux.

Verse le vin rouge pour déglacer, gratte les sucs au fond puis laisse réduire 3–4 minutes pour évaporer l’alcool.

Ajoute le bouillon, le bouquet garni, couvre partiellement et laisse mijoter à feu doux 45 minutes, à couvert. Vérifie et écume si besoin.

Pendant les 15 dernières minutes, dans une poêle séparée, fais sauter les champignons à feu vif dans un peu d’huile jusqu’à légère coloration, puis incorpore-les au civet.

Ajoute la cuillère à café de Tomate & Basilic 10 minutes avant la fin de la cuisson pour préserver la fraîcheur du basilic tout en laissant la tomate fondre dans le jus.

Rectifie l’assaisonnement en sel et poivre, retire le bouquet garni et laisse reposer 5 minutes hors du feu avant de servir.

Parseme de persil ciselé et sers le civet nappé de son jus avec l’accompagnement choisi.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour un jus plus onctueux, réserve quelques cuillères de cuisson, émulsionne-les avec un peu de beurre froid juste avant de servir. Ajoute la moitié du mélange Tomate & Basilic en fin de cuisson pour préserver la fraîcheur du basilic.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit