

Ragoût de lapin aux lingots blancs

Ragoût de lapin mijoté aux lingots blancs, carotte, tomate et chocolat noir. Une recette savoureuse, gourmande et facile à préparer.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 300 g de lingots blancs
- [ ] 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- [ ] 1 feuille de laurier
- [ ] sel, poivre
- [ ] 1 carotte et 1 tomate
- [ ] 1 lapin de 1 kg
- [ ] beurre
- [ ] 2 cuillères de farine
- [ ] 2 verres de vin rouge
- [ ] 2 carrés de chocolat noir

Préparation

1. Découpez le lapin et faites dorer les morceaux au beurre.
2. Saupoudrez de farine, ajoutez le vin, le chocolat, la carotte émincée et la tomate découpée en petits dés.
3. Laissez mijoter 45 mn à feu doux.
4. Dans un autocuiseur, mettez les lingots blancs à cuire dans un litre d'eau avec l'oignon et la feuille de laurier pendant 30 mn.
5. Lorsque les haricots sont cuits, égouttez-les et ajoutez-les au lapin.
6. Assaisonnez avant de continuer la cuisson 15 mn et servir.