Ragoût de lapin à la St. Bernardus et röstis de pommes de terre

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 lapin
sel et poivre
beurre
4 oignons
1 bouteille de st. bernardus (abt 12)
2 1⁄2 décilitres de fond de volaille
2 feuilles de laurier
2 branches de thym
liant pour sauce
8 pommes de terre
125 grammes de lards en lamelles
100 grammes d'emmentaler (râpé)
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide

Méthode de préparation

1. **Coupez le lapin en morceaux. Salez et poivrez-les selon votre goût. Faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés. Retirez-les de la poêle et faites-y revenir un oignon émincé.**
2. **Rajoutez la viande et versez la bière et le fond. Assaisonnez avec le poivre, le sel, le thym et le laurier.**
3. **Laissez mijoter une heure sans couvercle.**
4. **Liez la sauce.**
5. **Coupez le reste des oignons en fines tranches. Faites-les revenir brièvement dans le beurre.**
6. **Épluchez les pommes de terre et râpez-les. Placez-les dans un essuie de cuisine propre pour en retirer l'eau.**

7. **Mélangez ensuite avec les oignons, l’emmental et le lard.**

8. **Salez.**

9. **Formez des petites galettes rondes et faites-les cuire à l’huile d’arachide dans une poêle. Laissez cuire 10 minutes à feu moyen et retournez-les à l’aide d’une spatule. Poursuivez la cuisson 5 minutes.**

10. **Égouttez-les éventuellement sur du papier absorbant et servez avec le ragoût.**