



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

Temps de préparation > 1h

DifficultéMoyenne



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.