



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.