

lapin en pot au feu
<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour 4 personnes:

un lapin découpé
un sachet de 3 kg de légumes pot au feu
(il doit comprendre:carottes , poireaux, chou,navet,oignons,celeri)
sel,poivre,un peu de margarine
un peu d'eau

- 1.eplucher et laver tout les légumes, les couper en morceaux
- 2.dans une cocotte(que perso je ferme pas) faire dorer les morceaux de lapin sur un lit d'oignons
une fois bien dorer, mettre tout les legumes par dessus,et ajouter un peu d'eau
3. couvrir sans fermer complètement et laisser mijoter 1 heure environ
il faut que les legumes soient cuit,et si il faut ajuster le niveau d'eau sans que ce soit "noyer"
4. je sers ce lapin avec une béchamel à laquelle j'ajoute des champignons et du riz
voilà ! bonne appetit !