

Lapin en sauce "Quaïlette".

Cette sauce est un civet.

Le nom que j'ai donné à cette sauce, est celui d'un brave homme, malheureusement disparu aujourd'hui. C'était un marin pêcheur, ami de mes parents. Cette page est un hommage à celui qui me surnommait "Capitaine-la tortue".

Cette recette est la sienne.

I. Degré de facilité :

Moyennement difficile.

II. Durée complète de préparation :

De l'ordre de deux heures minimums.

III. Ingrédients nécessaires : Pour 4 personnes

- Un lapin de bonne qualité, avec son foie.
- Du lard fumé.
- Si on n'aime, de la couenne de porc.
- Un litre de vin rouge.
- 1/2 litre d'eau.
- Deux gros oignons.
- Trois tomates petites, ou deux grosses, pelées et épépinées, sinon prendre du coulis.
- Deux grains d'ail.
- De la farine blanche.
- Un alcool pour flamber la viande.
- De l'huile d'olive.
- Du beurre.
- Une cuillère à soupe de moutarde.
- Du thym, du romarin, une feuille ou deux, de lauriers, du fenouil, du genièvre.
- Un piment oiseau ou si on ne le supporte pas, du paprika.
- Du sel, du poivre.

IV. Ustensiles nécessaires :

- Un petit couteau et un grand.
- Un hachoir à viande.
- Une planche à découper.
- Une grande marmite.

V. Préparation :

- **Découpez en morceaux**, le lapin. Jetez la tête et **réservez** le foie.
- **Découpez le lard** fumé en lardons.
- **Si on a pris de la couenne, la découper** en carré.
- **Dans une marmite**, mettez les cents grammes de beurre, les lardons fumés, la couenne, ainsi qu'une cuillère à soupe de moutarde.
- **Placez les morceaux de lapin** dans la marmite, et faire frire à feu vif. **Retournez souvent le tout.**
- **Une fois que le lapin est bien cuit**, retirer la graisse puis faites flamber avec l'alcool choisi.
- **Retirez tout le contenu** de la marmite **et réservez-le.**
- **Préparez les oignons et émincez-les** finement. **Réservez.**
- **Faites de même avec l'ail**, pensez à retirer le germe. **Réservez.**
- **Prenez quelques branches de fenouil** et coupez les entrées en très fins brins. **Réservez.**
- **Avec des branches** de romarin, de thym, les feuilles de lauriers et ce qui reste du fenouil, faites un fagot, avec de la ficelle de cuisine.
- **Choisissez quatre grains de genièvre.** Écraser les consciencieusement. **Réservez.**
- **Prenez le foie du lapin (retirez la poche biliaire)** et hachez le finement.
- **Dans la marmite, rajouter** un peu huile, puis faire frire les oignons et l'ail, jusqu'à ce qui deviennent translucides.
- **Retirez l'huile de friture.**
- **Jetez les brins de fenouil dans la marmite.**
- **Mettez dans la marmite de 1 à 2 cuillères** à soupe de farine. **Mélangez bien le tout.**
- **Mouillez** avec tout le vin rouge.
- **Jetez le fagot d'herbes aromatiques** dans la marmite.
- **Faites chauffer à feu vif jusqu'à ébullition**, puis réduisez de façon à ce que la sauce mijote tranquillement. Il faut attendre qu'elle réduise à moitié. **Cela dure environ, une demi-heure.**
- **A ce moment-là**, rajoutez à la préparation : le foie haché, le genièvre écrasé, le piment fort ou le piment doux.
- **Mettez les tomates** coupées en gros morceaux, **ou bien rajouter en quantité équivalente**, du coulis de tomates.
- **Laissez cuire** encore 20 minutes. **Au besoin, maintenez le niveau de liquide**, en rajoutant de l'eau
- **Rajoutez les morceaux** de viande, le lard fumé, les couennes avec leur jus.
- **Laissez cuire** 10 minutes encore.

L'ensemble se marie très bien avec des pâtes fraîches, cuites nature.

VI. Rappel :

Le fait de tremper des oignons dans de l'eau vinaigrée, limite fortement le risque de pleurer.

Retirer le germe de la gousse d'ail rend celui-ci, plus digeste.

On utilise de la farine car l'ensemble aide relativement acide.

On retire l'huile de friture, car une fois qu'elle a chauffée, elle devient néfaste pour la santé.

Bon appétit !