



Lapin en cocotte et soupe de courges aux marrons

Lapin en cocotte (pour 4 personnes)

- 1 lapin de garenne (*avec le foie*)
- 500 g de champignons des bois
- 400 g de potiron épluché
- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 1/2 bouteille de Sauternes
- 5 dl de bouillon de volaille
- Graisse de canard
- 2 càs de raisins de Corinthe
- 1 botte de persil
- 1 branche de sauge
- Sel et poivre du moulin

- 1/ Coupez le lapin en morceaux et réservez le foie. Faites revenir ces morceaux dans le beurre bien chaud. Lorsqu'il est bien doré, ajoutez les échalotes coupées en deux et les dés de potiron.
- 2/ Mouillez alors avec le vin de Sauternes et le bouillon. Ajoutez les raisins, la sauge, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant +/- 30 min.
- 3/ Pendant ce temps, nettoyez et faites revenir vos champignons dans la graisse de canard. Hachez l'ail et le persil et ajoutez-les aux champignons. Réservez.
- 4/ Après 30 min, ajoutez les champignons au lapin et laissez mijoter durant 10 min.
- 5/ Hachez le foie de lapin et ajoutez-le à la sauce pour la lier.
- 6/ Servez en cocotte avec des nouilles au beurre.

Soupe de courge aux marrons (pour 4 personnes)

- 400 g de courge (butternut)
- 100 g de marrons cuits
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 poire bien mûre à cuire
- 50 g de beurre
- 2 dl de crème fraîche
- 8 tranches de pain d'épice de 1 cm



- 1/ Epluchez et coupez la courge en morceaux grossiers ainsi que la poire et faites revenir dans le beurre.
- 2/ Pendant ce temps, écrasez les marrons à la fourchette et faites-les cuire dans la crème.
- 3/ Mouillez avec le bouillon et laissez mijoter jusqu'à ce que ce soit cuit.
- 4/ Faites dorer les tranches de pain d'épice au beurre dans une poêle.
- 5/ Lorsqu'il est cuit, mixez la soupe longuement pour obtenir un velouté et rajoutez le mélange marron-crème fraîche.
- 6/ Servez la soupe avec les toasts à côté.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_lapin-en-cocotte-et-soupe-de-courges-aux-marrons?id=8376940&emissionId=5931