



## CASSEROLE DE LAPIN AUX QUENELLES D'HERBES

Pour 4 personnes :

1 gros oignon pelé et haché

4 branches de céleri (branche) émincés

1 lapin d'1kg, coupé en morceaux

125g de farine (dont 100g pour les quenelles)

sel, poivre blanc au moulin

250g de carottes pelées et émincées

25cl de vin blanc sec

30cl de bouillon de volaille

1c à soupe de moutarde

2 c à café de levure chimique

50g de margarine ou beurre

1 c à soupe d'herbes mélangées séchées (par ex : marjolaine + sarriette + basilic + thym + ciboulette + sauge) selon son goût.

4c à soupe de lait

4c à soupe huile d'olive

Verser huile d'olive dans une cocotte et y mettre à revenir l'oignon sur feu moyen en remuant pendant 3 mn sans laisser colorer.

Ajouter le céleri et poursuivre la cuisson pendant 2 mn.

Fariner rapidement les morceaux de lapin, les saler, poivrer. Les ajouter dans la cocotte et les faire dorer en les retournant souvent.

Après 5 à 6 mn de cuisson, ajouter les carottes et la moutarde, puis mouiller avec le vin blanc et le bouillon.

Porter à ébullition, puis réduire le feu et couvrir. Laisser mijoter pendant une heure et demie.

Une demie-heure avant de servir, préparer les quenelles. Mélanger dans une jatte 100g de farine, la levure, 2 pincées de sel ; incorporer les 50g de beurre et travailler la pâte en la sablant, pour obtenir une sorte de grosse chapelure.

Ajouter les herbes et suffisamment de lait, (progressivement), mais pas trop, pour obtenir une pâte malléable, pas trop molle. Façonnez huit quenelles dans cette pâte.

Les ajouter dans la cocotte et poursuivre la cuisson pendant une vingtaine de minutes.