

# Lapin Rex du Poitou

## Aux oignons nouveaux

### Ingrédients pour 6 personnes

1 lapin d'environ 1,5 kg  
1,5 kg ou 3 bottes de petits oignons  
nouveaux  
250 g de lard fumé  
50 g de beurre  
2 brins de thym  
25 cl de vin blanc sec  
Sel, poivre

### Préparation :

- Faites découper votre lapin par votre volailler.
  - Coupez le lard fumé en petits lardons.
  - Mettez le beurre dans une cocotte assez grande pour contenir les morceaux de lapin rangés côte à côte.
- 
- Lorsque le beurre est à point, jetez-y les lardons et laissez dorer et fondre doucement sans brûler.
  - Egouttez-les et réservez-les.
  - Rangez alors les morceaux de lapin à leur place dans la cocotte, sur feu moyen, le beurre ne doit pas brûler.
  - Dès qu'ils sont revenus, retournez-les pour qu'ils dorent sur l'autre face.
  - Remettez ensuite les lardons dans la cocotte.
  - La viande et les lardons étant dorés à point assaisonnez-les et saupoudrez-les de thym émietté.
  - Mouillez avec le vin blanc et grattez le fond de la cocotte avec la spatule pour décoller les sucs de la viande.
  - Ajoutez ensuite les petits oignons.
  - Couvrez la cocotte et laissez cuire, à petit feu pendant 1h.

Pour servir, mettez les morceaux de lapin dans un plat creux.

Garnissez avec les lardons et les petits oignons.

Nappez le tout de sauce après en avoir rectifié l'assaisonnement et servez bien chaud.