

La « rousigüe » de lapin au genièvre et sarriette de nos Garrigues

Pour 8 personnes

- 2 Lapins entiers avec les foies
- 500 g Pommes de terre Roseval
 - 3 beaux Oignons
 - 5 gousses d'Ail
- 1 cuillère à soupe de Genièvre
 - 1 poigné de Sarriette
 - 200 g Beurre
 - 15 cl d'Huile d'Olive
 - 1 tête d'Ail entière
 - 1 verre de vin blanc



Vacqueyras *Les Christins*

Concentré et généreux... un Vin marqué par le soleil !
Sur le plateau calcaire de Vacqueyras, la parcelle «Les Christins » est bordé de garrigues.
C'est là que l'on trouve la Sarriette et la Genièvre aussi !
Cette baie fraîchement concassée, ennoblit les arômes mûrs et condensés du vin.
Un Vin empreint par le Soleil, tout comme le plat qui l'accompagne...



1) Couper les Lapins en 8 morceaux chacun (couper les Cuisses en deux, défaire les Pattes avants, le Râble et le Carré). Dans un sautoir faire rissoler les morceaux à l'Huile d'Olive et au Beurre.

Ajouter la poigné de Sarriette, une tête d'Ail tranchée en deux. La Poignée de Genièvre concassée, faire revenir rapidement (1 min à peine), déglacer d'un Verre de Vin Blanc, couvrir et laisser mijoter 20 min.

2) Pendant ce temps... Trancher les Pommes de terre en rondelles de 2 à 3 mm et les faire rissoler au Beurre moussant en les remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter les 3 Oignons émincés et continuer de rissoler avec une légère coloration. Ajouter les 5 gousses d'Ail épluchées et concassées, le reste de Sarriette. Assaisonner puis laisser revenir 3 à 4 min tout au plus.

Egoutter et garder de côté prêt à réchauffer.

3) Lorsque votre Lapin sauté sera cuit, réchauffer les Pommes de Terre et faire réduire le Jus de Lapin appart pour en concentrer les arômes. C'est prêt...

Température de service à 16°C /17°C

FAMILLE PERRIN

