**Lapin aux poireaux frits et sauce aux poireaux**

**vin blanc  
bouillon de poulet  
moutarde à l'ancienne  
crème complète  
persil  
bouquet garni  
sel et poivre**

**lapin (coupé)  
beurre  
huile d'olive  
oignons  
ail  
poireau  
crème fraîche  
farine fluide**

Saupoudrez **les morceaux de lapin** de farine fluide. Assaisonnez-les de sel et de poivre et faites-les dorer de tous côtés dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre.

Utilisez l**a moitié** **des tiges de poireaux** et coupez leurs racines et la verdure. Coupez les poireaux sur des anneaux. Coupez un oignon en demi-lunes et écrasez quelques gousses d'ail. Faites frire ces légumes dans une poêle avec du beurre. Faites un bouquet garni de tiges de persil, de laurier et de brins de thym.

Mettez maintenant toutes les préparations précédentes ensemble dans une casserole. Versez un verre ou plus de bouillon de poulet chaud et la même quantité de vin blanc tiède. N'exagérez pas, le lapin n'a pas besoin de nager. Remuez bien et laissez mijoter pendant une heure ou plus sous le couvercle jusqu'à ce que la viande soit cuite.

En attendant, préparez **le poireau frit**. Coupez le vert des tiges mais laissez les racines. À partir de la racine, coupez les tiges à une dizaine de centimètres. Enlevez les feuilles extérieures et coupez les tiges de poireaux en deux dans le sens de la longueur.

Placez les tiges coupées en deux sur le bord tranchant dans une poêle préchauffée avec de l'huile d'olive. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Retournez les tiges, versez un demi-verre d'eau dans la casserole et couvrez. Laissez mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes.

**Retour au lapin**. Retirez la viande de la casserole. Mettez le mixeur à main dans le jus de cuisson et versez celui-ci à travers un tamis dans une autre casserole. Ajoutez une bouteille de crème fraîche et une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne et laissez bouillir. Liez la sauce si nécessaire.

**Dans l'assiette** : un morceau de lapin recouvert de sauce et terminé avec du persil haché et deux tiges de poireaux frites. Servez avec une préparation de pommes de terre de votre choix.