Baeckeoffe de Lapin

Pour 6 personnes · Marinade : 12 h · Préparation : 45 min · Cuisson : 2 h à 2 h 30 à 180-200°C

Un plat traditionnel alsacien, généreux et savoureux, mijoté en cocotte de terre.

INGREDIENTS

Pour le baeckeoffe

- 1,5 à 2 kg de lapin de ferme
- 100 à 150 g de lardons fumés
- 300 g d'oignons
- 400 g de poireaux
- 150 g de carottes
- 1,5 kg de pommes de terre
- Sel, 5 baies, noix de muscade râpée
- ½ feuille de laurier
- 80 g de graisse d'oie
- 100 g de farine (pour le lutage)

Pour la marinade

- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 poireau
- 1 échalote
- ½ branche de céleri
- 1 gousse d'ail
- 3 branches de thym
- ½ feuille de laurier
- Sel, 5 baies
- 1 bouteille de vin blanc

PREPARATION

1. Découper le ou les lapins.
2. Préparer la marinade : éplucher, laver et couper en rondelles les carottes, l'oignon et le blanc de poireau, ainsi que l'ail et l'échalote. Ajouter le thym, le laurier, le sel, les 5 baies et le vin. Laisser mariner les morceaux de lapin pendant la nuit (12 heures).
3. Éplucher les légumes de la potée et les émincer. Éplucher, laver et couper en rondelles de 0,5 cm les pommes de terre.
4. Égoutter les morceaux de lapin et les faire revenir légèrement dans un mélange de beurre et d'huile. Réserver la marinade.
5. Badigeonner l'intérieur d'une cocotte en terre cuite avec de la graisse d'oie. Disposer une première couche de légumes et de pommes de terre, mettre les morceaux de lapin, puis couvrir avec le reste des légumes et des pommes de terre.
6. Saler et épicer par couches en les empilant. Mouiller avec la marinade filtrée et, si besoin, ajouter un peu d'eau.
7. Poser le couvercle.

8. Cuire au four moyen à chaud (180° à 200°C) pendant 2 heures à 2 heures 30.
9. Servir directement dans la cocotte.