

LAPIN AU GORGONZOLA

Note de la recette :

$\frac{3}{5}$

Recette postée par CuisineAZ.com

Pour 6 Personne(s)

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 1h10

Ingrédients :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 50 cl de vin blanc
- 4 c. à soupe d'huile
- sel, poivre
- Pour la sauce :
- 200 g de gorgonzola
- 20 cl de crème liquide
- poivre



Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Préparation :

Faites chauffer l'huile dans une grande [cocotte](#). Quand elle est chaude, faites-y [dorer](#) les morceaux de lapin de tous les cotés.

Pelez les gousses d'ail.

Versez le vin dans la [cocotte](#), ajoutez le romarin et l'ail. Salez et [poivrez](#). Faites cuire 1 heure à [couvert](#) à petit feu.

15 min avant la fin de la cuisson du lapin, versez la crème liquide dans une [casserole](#). Emiettez le gorgonzola dedans et faites cuire à feu doux pendant 10 min en remuant régulièrement. Poivrez.

Mettez les morceaux de lapin dans un [plat](#), [arrosez](#)-les de crème de gorgonzola et servez aussitôt avec des [épinards](#) à la crème et des pâtes.