



CIVET DE CONEJO. *CIVET DE* *LAPIN*

Ingredientes para 4 pax.

- 2 conejos con su sangre a ser posible y su hígado
- 1,5 l de vino tinto syrah o garnacha...
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de apio
- 1 bouquet garni con perejil, laurel, clavo, romero tomillo
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- AOVE, sal y pimienta
- 50 g de mantequilla
- 2 onzas de chocolate
- 4 cebolletas tiernas,
- 200gr de champiñones de parís
- 20 g de bayas de enebro

Procedimiento

1. Marina durante la noche el conejo troceado con el vino, una zanahoria, 1 cebolla, el *bouquet garni*, las bayas de enebro, los dientes de ajo y el apio.
2. Al día siguiente: precalienta el horno a 150°C con aire y si no tienes ventilador, con calor arriba y abajo.
3. Mientras, pocha con AOVE en tu cocotte, la otra cebolla y la otra zanahoria, echa sal para que sude la verdura.
4. Decanta la marinada del conejo. Introduce el conejo en la cocotte, dale unas vueltas.
5. Finalmente, agrega la marinada, con todos los ingredientes -sobre todo no los tires, servirán a dar un concentrado de sabor-. Tapa la cocotte y deja cocinarse a fuego medio hasta que empiece a hervir.
6. Introduce la cocotte en el horno y deja que se haga durante 1 hora y media.
7. En ese punto, se le añaden las cebolletas tiernas y los champiñones. Deja que se cocine en el horno ½ hora más (o más si lo consideras necesario).
8. Pasado ese tiempo, extrae el equivalente de un vaso de caldo de la cocotte e introdúcelo en la batidora junto con el chocolate y las vísceras si las has guardado de la marinada (hígado). Bátelo todo bien y agrega este puré a la cocotte y deja que se termine de ligar fuera del fuego.

Et voilà, bon appétit!