

4 c. à soupe d'huile d'olive
 15 cl de vin rouge
 +/- 8 dl de bouillon de viande dégraissé
 poivre du moulin
 (sel marin)

Préparation

1. Roulez les morceaux de lapin dans la farine et tapotez le surplus.
2. Chauffez un filet d'huile d'arachide dans une sauteuse et colorez les morceaux de lapin. Récupérez-les sur une assiette.
3. Faites revenir l'oignon émincé, les rondelles de carottes et l'ail dans une poêle, sans colorer.
4. Jetez l'huile superflue et ajoutez le concentré de tomates. Laissez mijoter 3 à 4 minutes et ajoutez le vin rouge. Laissez réduire quelque peu et ajoutez ensuite les morceaux de lapin, les dés de tomates, le bouquet garni et le bouillon de viande dégraissé, jusqu'à hauteur. Laissez mijoter le lapin environ 1 heure à feu doux, à découvert.
5. Décortiquez les haricots et faites-les cuire brièvement à l'eau bouillante. Rafraîchissez-les immédiatement à l'eau glacée pour conserver leur couleur verte.
6. Préchauffez le four à 180°C.

7. Epluchez les panais et taillez-les en morceaux égaux. Dressez-les dans un plat allant au four et arrosez d'un peu d'huile d'olive (et d'une pincée de sel marin). Répartissez le romarin sur les panais, glissez au four et laissez dorer.
8. Retirez le bouquet garni du navarin et saupoudrez de poivre du moulin (et de sel marin). Ajoutez les haricots et laissez mijoter 5 minutes.
9. Servez le navarin avec les panais grillés.

Suggestion

Le navarin de lapin est meilleur si vous le préparez la veille!

Ce navarin prend une saveur particulière si vous ajoutez une cuillerée à soupe de curry en poudre aux légumes. Vous pouvez aussi remplacer les haricots verts par des haricots blancs ou rouges trempés. Ajoutez alors les morceaux de lapin au bout d'une demi-heure de cuisson et prolongez le temps de cuisson de 30 minutes. Par ailleurs, vous pouvez compléter le navarin de navets, choux de Bruxelles, céleri rave et choux divers en hiver. En été, vous pouvez facilement ajouter une courgette, des asperges vertes et des poivrons.

Vous pouvez aussi remplacer les panais par

des pommes de terre grenailles rincées, non épluchées.



QUESTION-REPONSE

A l'occasion du marché de Noël j'ai en dernière minute engagé quelqu'un pour la durée de ce marché. Puisque l'intéressé doit disposer du certificat médical d'aptitude au travail des denrées alimentaires, j'ai pris immédiatement contact avec mon service médical d'entreprise. L'examen médical n'a pas pu avoir lieu avant la fin du marché de Noël pour lequel l'intéressé avait été engagé. Lors d'un contrôle de l'A.F.S.C.A. le manque de ce certificat a été considéré comme une infraction de la législation en vigueur. Comment pourrai-je solutionner ce problème à l'avenir?

L'A.F.S.C.A. contrôle rigoureusement si chacun qui entre en contact avec des denrées alimentaires dispose d'un certificat médical d'aptitude. Ce certificat doit être présenté lors d'un contrôle.

1. Travailleurs occasionnels qui sont seulement en service pour une période très limitée ou qui travaillent sporadiques, quelques fois par an.

Puisqu'en principe un tel travailleur n'est pas soumis à un examen médical par le service médical d'entreprise, l'intéressé doit disposer dès le début de ses activités d'un certificat médical d'aptitude, établi par son médecin de famille, valable pour un an.

2. Travailleurs récemment engagés qui durant un contrôle effectué

peu après l'engagement ne disposant pas d'un certificat médical d'aptitude. L'intéressé sera appelé automatiquement par le service médical d'entreprise pour passer un examen médical du fait que ce service sera informé de l'embauche par l'Office Nationale de la Sécurité Sociale par le biais de la déclaration DIMONA ou par votre secrétariat social. Puisqu'un certain temps se découle avant cette information soit arrivée nous vous conseillons de prendre contact avec votre service médical d'entreprise pour accélérer l'accomplissement de cet examen.

Si au moment du contrôle l'intéressé ne dispose pas du certificat médical d'aptitude l'A.F.S.C.A. vous demandera de transmettre le certificat en question après le contrôle médical.

3. Aide occasionnelle par des membres de la famille ou des amis. Ces personnes doivent disposer d'un certificat médical d'aptitude leurs permettant d'entrer en contact avec des denrées alimentaires. Ce certificat peut être établi par le médecin de famille pour une durée d'un an.

Conseil : informez les intéressés qu'ils ont besoin d'un tel certificat et conseillez les de le demander lors d'une visite quelconque chez leur médecin de famille. Ainsi ils évitent que spécialement pour l'aide occasionnelle ils doivent au préalable faire une visite chez leur docteur.