

Lapin au lard et aux pruneaux

CUISIMAGES

Réf :
3402

Type :
Lapin

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
8+45 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4/6 personnes

- 1 lapin (1 kg 600)
- 100 g de lardons
- 250 g de pruneaux
- 2 oignons
- ¼ de litre de vin blanc
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de farine
- 5 feuilles de laurier / 3 branches de thym
- Sel et poivre du moulin



Plongez les pruneaux dans un bol d'eau tiède.

Dans un faitout, faites dorer les lardons 2 min sur feu vif. Egouttez les et réservez les. (ne pas nettoyer le faitout)



Pelez l'oignon et coupez le finement.

Dans le faitout, faites fondre une noix de beurre, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites dorer l'oignon 5 min sur feu moyen. Enlevez le et réservez le.



Badigeonnez le lapin de moutarde.

Faites le dorer 5 min de chaque côté avec le reste de beurre.



Remettez les oignons et les lardons dans le faitout.

Saupoudrez de farine et mélangez.



Dès que la farine blondit, versez le vin blanc.

Versez 200 ml d'eau, salez, poivrez.



Ajoutez le laurier et le thym et mélangez bien le tout.

Couvrez et laissez mijoter pendant 40 min.

Egouttez les pruneaux et ajoutez les à la viande. Couvrez à nouveau et laissez mijoter 10 min.



Conseils
Variante
Vin

Servez avec des pâtes.

Côte du Rhône