

Lapin aux pruneaux

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gros lapin de plus de 1,5 kg
- 1 bouteille vin rouge
- 1 verre à apéritif cognac
- 2 carottes
- 2 gros oignons
- 250 g petits oignons
- 250 g pruneaux
- 100 g lard de poitrine
- 30 g margarine
- 30 g farine (1 cuillère à soupe bombée)
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

La veille, coupez le lapin en morceaux et mettez-le à mariner dans un plat contenant vin, cognac, bouquet garni, carottes et oignons coupés en rondelles, poivre. Faites tremper les pruneaux dans un autre récipient plein d'eau.

Le jour même, égouttez soigneusement la viande. Faites revenir le lard coupé en dés et les petits oignons, dans une cocotte contenant le beurre ou la margarine. Retirez-les. A leur place, mettez les morceaux de lapin. Lorsque ceux-ci sont bien dorés, saupoudrez-les de farine. Mélangez. Salez, poivrez. Recouvrez-les tout juste de marinade passée. Couvrez. Laissez mijoter 45 minutes.

Ajoutez alors lardons, oignons et pruneaux bien égouttés. Laissez mijoter 45 minutes de plus, dans la cocotte couverte.

REMARQUES:

* Pour cette recette, il faut nécessairement un gros lapin puisqu'il doit mijoter longtemps. Si le plat est trop copieux, peu importe, car il est très bon réchauffé.

* Le lièvre et le lapin de garenne peuvent être accommodés de la même façon.

* Si vous avez pu garder le sang du lapin - additionné d'un filet de vinaigre qui l'empêche de coaguler

* Incorporez-le à la sauce, hors du feu, un instant avant de servir. Vous pouvez, sinon, demander du sang de porc à votre charcutier.

* Pour accompagner, servez des pommes de terre vapeur ou à l'eau.

Temps de préparation: 2:00

Classification: lapin (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo