

Lapin à la bière et au pain d'épices



Préparation et cuisson : 2 h 10

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 lapin coupé en morceaux
150 g de lardons fumés
150 g de pruneaux dénoyautés
50 g de raisins secs
50 cl de bière brune des Flandres
2 tranches de pain d'épices
40 g de beurre
2 oignons en lamelles
2 feuilles de laurier
Sel et poivre du moulin

Dans une cocotte en fonte faire chauffer le beurre et y mettre les morceaux de lapin à dorer sur toutes leurs faces sur feu moyen. Les retirer de la cocotte et les remplacer par les oignons en lamelles et les lardons. Faire revenir 5 à 10 mn et remettre les morceaux de lapin dans la cocotte. Ajouter le laurier, les pruneaux et les raisins secs, le pain d'épices émietté et ajouter la bière. Couvrir et laisser cuire 1 h 45 mn à feu doux. Retirer le couvercle 30 mn avant la fin de la cuisson. Accompagner de tagliatelles, d'endives braisées ou de pommes de terre.

Je trouve qu'un lapin pour 6 c'est juste je dirais plutôt 5 personnes si le lapin est gros.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>