

Lapin à la flamande

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 5 personnes :

1 lapin de 1,5 kg coupé en morceaux
200 g de lard fumé en coupé en lardons
150 g de pruneaux
100 g d'abricots secs
3 oignons blancs
2 carottes
2 tranches de pain d'épices
1 bouteille de 33 cl de bière belge brune de préférence
60 g de beurre (40 g)
1 feuille de laurier
2 brindilles de thym
3 brins de persil plat
Sel et poivre du moulin

Faire dorer les morceaux de lapin dans une cocotte avec 20 g de beurre. Une fois dorés les retirer et essuyer la cocotte avec du papier absorbant.

Faire revenir les oignons émincés avec le reste de beurre puis ajouter les carottes épluchées et coupées en rondelles ainsi que les lardons. Remettre les morceaux de lapin dans la cocotte et ajouter les pruneaux, les abricots, laurier, thym et persil. Mouiller avec la bière, assaisonner et couvrir avec les tranches de pain d'épices.

Fermer la cocotte et laisser mijoter en remuant de temps en temps pendant 30 mn environ (il faut que le lapin soit tendre). Mélanger une dernière fois le contenu de la cocotte et retirer les morceaux de lapin, les abricots et les pruneaux ainsi que les rondelles de carottes. Fouetter la sauce en écrasant le pain d'épices qui va donner du corps à la sauce. Éventuellement faire réduire la sauce. Vérifier l'assaisonnement et napper le lapin avec cette sauce. Servir avec des tagliatelles ou de la polenta.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>