

Lapin aux pruneaux

Type de recette: Plat Origine: Nord Pas de Calais Saison : automne/hiver



Difficulté
1/5



Temps de préparation
15 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
40 mn

Ingrédients pour 6 personnes:

1 lapin découpé en 8 morceaux
1 gros oignon émincé
1 sachet de pruneaux d' Agen dénoyautés
20 cl de vin blanc sec
20 cl de bouillon de volaille
2 branches de thym
1 branche de sauge (facultatif)
50 gr de beurre
Huile neutre type Pépins de raisin
Sel et poivre du moulin



La recette:

- 1- Placer les pruneaux dans un grand bol et recouvrir d'eau chaude. Laisser gonfler au moins 30 mn
- 2- Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte à fond épais dans un mélange beurre huile et à feu vif. Bien les dorer sur chaque face et les réserver sur un plat. Saler, poivrer.
- 3- Dans cette même cocotte laisser dorer l'oignon émincé et remettre les morceaux de lapin. Déglacer avec le vin blanc et ajouter le bouillon de volaille. Ajouter le thym, la sauge et les pruneaux égouttés.
- 4- Après une petite ébullition, baisser le feu et laisser mijoter à couvert 30 à 40 mn en surveillant qu'il reste assez de jus. Si nécessaire, ajouter en cours de cuisson du bouillon ou un peu d'eau chaude.

Les conseils du chef:

- Il est courant dans le Nord d'ajouter à ce plat des raisins de Corinthe blonds. Dans ce cas, les mettre à gonfler dans de l'eau chaude comme les pruneaux et les ajouter en même temps dans la cocotte.
- Le lapin doit être bien cuit et même très cuit. La chair doit se détacher facilement de l'os.
- C'est un plat qui peu être réchauffé, il n'en est que meilleur!

Servir avec une purée ou des pommes de terre vapeur et accompagner de flageolets revenus au beurre et parsemés d'échalotes.

Les conseils du sommelier:

Le vin blanc sec utilisé pour la cuisson: Muscadet, Sauvignon ou Riesling

Notes :-----

