



Lapin façon grand-mère



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

200 grammes de lardons fumés
1 lapin
sel et poivre
beurre
2 oignons (pelés et grossièrement hachés)
2 cuillères à soupe de farine
1 petit bouteille de Leffe brun
100 grammes de raisins (réhydratés*)
2 brins de thym
2 feuilles de laurier
1 cuillère à café de sucre
4 clous de girofle
2 cuillères à café de cannelle
1 cuillère à café noix de muscade
moutarde

Méthode de préparation

- 1.** Faites frire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
- 2.** Salez et poivrez le lapin.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les morceaux de lapin.
- 4.** Ajoutez l'oignon et laissez mijoter. Saupoudrez de farine. Remuez et versez la bière.
- 5.** Ajoutez les lardons, les raisins secs, le thym, le laurier, le sucre, les clous de girofle, la cannelle et la noix de muscade et laissez mijoter pendant 1 heure à 1 heure et demie à feu doux jusqu'à ce que la viande soit cuite.



6. Assaisonnez de sel, de poivre et de moutarde.

***Pour réhydrater les raisins secs**

7. Faites chauffer de l'eau jusqu'au point d'ébullition. Mettez les raisins secs dans un petit bol et recouvrez-les d'eau chaude.

8. Laissez gonfler pendant cinq minutes. L'eau ne doit pas être bouillante !