Lapin

Brochettes de lapin

1h30	20 min	10 min	1h	372
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Couper la viande en morceaux assez épais.
2. Eplucher et émincer les oignons en grosses lamelles.
3. Réserver.

Étape 2

Préparation de la marinade

1. Dans un saladier, mélanger la crème, la moutarde et le vin blanc.
2. Saler et poivrer.
3. Ajouter la viande et les oignons.
4. Remuer délicatement pour immerger le tout.
5. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 3

Préparation des brochettes

1. Sur un pic à brochette, intercaler un morceau de viande, une lamelle d'oignon, un pruneau, un morceau de viande, etc. jusqu'à avoir trois pruneaux sur la brochette. Terminer par un morceau de viande et une lamelle

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes

500 g **Lapin**
12 **Pruneau(x)**
2 **Oignon(s)**

Ingrédients pour la marinade

20 cl **Vin blanc**
4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
2 c. à café **Moutarde ancienne**
1 **Sel**
1 **Poivre**

d'oignon.

2. Faire de même pour les brochettes restantes.
3. Cuire au barbecue pendant 10 minutes environ.

Étape 4

Dressage

1. Une fois que les brochettes sont cuites, les débarrasser sur un plat de service.
2. Servir aussitôt.