



Lapin

Lapin aux pêches rôties



1h **10 min** **50 min** **0** **472**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lapin aux pêches rôties

4 **Cuisse(s) de lapin**
6 **Pêche**
4 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
2 branche(s) **Romarin**
200 ml **Eau**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Oignon(s)**
1 branche(s) **Thym**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson du lapin

- 1 Éplucher et émincer finement l'oignon.
- 2 Dans une sauteuse huilée, faire dorer les cuisses de lapin. Lorsqu'elles sont bien colorées, ajouter l'oignon et le faire revenir pendant quelques minutes.
- 3 Ajouter l'eau, le laurier, le thym et une branche de romarin. Assaisonner de sel et de poivre.
- 4 Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 40 minutes environ. Arroser de temps en temps les cuisses de lapin avec le jus de cuisson. Ajuster le niveau d'eau si nécessaire.
- 5 En fin de cuisson ajouter la crème et mélanger.

Étape 2

Préparation des pêches rôties au romarin et à l'huile d'olive

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8).
- 2 Peler et couper les pêches en 6.
- 3 Les disposer dans un plat allant au four et les enrober d'huile d'olive. Parsemer du reste de romarin, assaisonner de sel et de poivre.

- 4 Enfourner pendant 10 à 15 minutes environ. Arroser régulièrement d'huile d'olive.
- 5 Une fois rôties, servir immédiatement les pêches accompagnées des cuisses de lapin.