



Lapin

# Lapin à la bière et aux pruneaux



**1h30** **45 min** **45 min** **0** **612**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la viande

1.2 kg **Lapin**  
125 g **Lardon(s)**

## Ingrédients pour la garniture

12 **Pruneau(x)**  
10 cl **Cognac**  
2 **Oignon(s)**  
40 cl **Bière**  
2 c. à soupe **Farine**  
20 g **Beurre**  
1 feuille(s) **Laurier**  
1 branche(s) **Thym**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Flambage des pruneaux

- 1 Dans une casserole, déposer les pruneaux et les arroser de cognac. Porter à ébullition puis flamber avec une allumette.
- 2 Retirer la casserole du feu et laisser macérer les pruneaux dans le cognac.

## Étape 2

### Préparation de la viande

- 1 Découper le lapin en morceaux.
- 2 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 3 Faire fondre le beurre dans la cocotte, déposer les oignons et les lardons. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retirer de la cocotte et les réserver dans bol.
- 4 Déposer les morceaux de lapin dans la cocotte, les faire dorer sur toutes les faces.
- 5 Assaisonner de sel et poivre, puis remettre les lardons et les oignons. Remuer et laisser cuire pendant 5 minutes, puis saupoudrer le tout de farine.
- 6 Bien remuer pour que le lapin soit recouvert de farine, puis déglacer à la bière.

- 7 Ajouter le thym et le laurier, porter à ébullition.
- 8 Couvrir et laisser mijoter pendant 45 minutes sur feu moyen.
- 9 Ajouter les pruneaux égouttés 15 minutes avant la fin de la cuisson.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Servir le lapin généreusement arrosé de sauce et accompagné de pruneaux.