

LAPIN AUX PRUNEAUX



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 1 lapin coupé en morceaux
- 250 g de pruneaux dénoyautés
- 1 gros oignon
- 1 bouquet garni
- 2 verres de bière brune
- 1 verre d'eau
- 1 tranche de pain généreusement couverte de moutarde de Dijon
- Beurre
- sel et poivre

Préparation:

Faire fondre le beurre, dorer les morceaux de lapin, saler et poivrer. Réserver.

Fondre l'oignon coupé en lamelles dans la cocotte.

Ajouter le lapin précédemment doré.

Ajouter le bouquet garni. Couvrir avec la bière et l'eau.

Ajouter la moutarde sur le pain et poser le tout sur le lapin. Laisser cuire à feu doux pendant environ une heure.

A mi-cuisson, ajouter les pruneaux. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir avec des pommes de terre nature