



Les plats principaux

## **Roulade de lapin du sud**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 cuillère à soupe de chapelure blanche (ou mies de pain)  
poignée raisins (trempés une heure dans l'eau)  
300 grammes viande hachée (mélangée)  
12 tranches de bacon  
4 jeunes oignons  
ras-el-hanout  
2 lapin (filets)  
1 œuf  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez le haché avec les jeunes oignons finement ciselés et les raisins trempés puis assaisonnez selon le goût. Ajoutez l'oeuf et la chapelure et mélangez pour obtenir une belle consistance. Disposez maintenant les tranches de lard les unes à côté des autres sur un plan de travail. Salez et poivrez les filets de lapin, ouvrez-les en deux et déposez-les ouverts chaque fois sur une moitié des tranches de lard. Déposez une saucisse de haché dans chaque filet et refermez bien le tout en enveloppant chaque filet dans la moitié des tranches de lard.

Veillez à ce que le barbecue soit bien chaud et grillez les roulades de chaque côté sur le barbecue jusqu'à ce que le lard ait une belle couleur. Déplacez ensuite les roulades vers une place moins chaude sur le barbecue et laissez-les encore cuire calmement durant un quart d'heure.

### **Ustensiles de cuisine**

Barbecue



