



Les plats principaux

Lapins aux pruneaux et à la Leffe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Lapins aux pruneaux et à la Leffe

1 lapin (en morceaux)
50 centilitres de Leffe brune
150 grammes de pruneaux séchés
3 échalotes (hachées)
2 cuillères à soupe de farine
tranche tranche de pain blanc
1 cuillère à soupe de moutarde
4 brins thym
2 feuilles de laurier
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez bien dorés les morceaux de lapin dans une poêle profonde dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez les échalotes et laissez cuire ensemble 5 minutes. Incorporez la farine et mélangez bien le tout.

Déglacez avec la bière et ajoutez le thym et le laurier. Tartinez le pain avec la moutarde et mettez-le dans la poêle.

Laissez mijoter 1 heure à feu doux. 20 minutes avant la fin du temps de cuisson, ajoutez les pruneaux.

Servez le lapin avec une salade fraîche de chicons et des petites croquettes.

