

Lapin à la bière et au sirop de Liège



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 90 mn

Voici une recette de lapin trouvé dans une revue il y a très longtemps et cuisiné par un restaurateur de VRESSE sur SEMOIS. C'est tout simplement un plat divin !

Ingrédients

- 1 lapin d'1,4 kg
- 1 bière brune
- 12 cl de vin blanc sec
- 4 cs de sirop de liège
- 500 g de champignons de paris
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 3 cs de farine
- beurre
- sel
- poivre
- thym
- laurier

Préparation

- 1 Dans une sauteuse, faites rissoler dans un peu de beurre les morceaux de lapin en les retournant régulièrement. Ils doivent être bien dorés.
- 2 Saupoudrez de farine et ajoutez les échalotes émincées.
- 3 Quand la farine a pris une belle couleur rousse, versez la bière, le vin blanc sec, les 4 cs de sirop de Liège. Salez, poivrez, ajoutez le thym, le laurier et les 2 gousses d'ail hachées.
- 4 Laissez cuire à feu doux pendant environ 1 heure.
- 5 Ensuite, ajoutez les champignons coupés en quartiers et continuez la cuisson pendant 30 minutes.
- 6 Au moment de servir, garnissez de ciboulette hachée. Accompagnez de croquettes de pommes de terre, frites ou pâtes.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

