

Lapin au thym et au citron



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Un plat savoureux et parfumé, à réaliser avec votre friteuse Actifyr !

Ingrédients

- 600 g de râble de lapin découpé en petits morceaux
- 3 citrons
- 1 branche de thym frais (+ sommités fleuries si possible)
- 3 cuillères actifyr d'huile d'olive vierge
- 1 gros oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 verre de vin blanc sec
- sel
- poivre blanc
- 0,5 verre d'eau

Préparation

- 1 Commencez par faire cuire l'oignon émincé avec une cuillère Actifyr d'huile d'olive vierge pendant 5 minutes.
- 2 Puis ajoutez les morceaux de lapin avec 2 cuillères Actifyr d'huile d'olive vierge, le thym, 1 verre de vin blanc sec, le jus des 3 citrons et 1/2 verre d'eau. Salez et poivrez. Laissez cuire 15 minutes.
- 3 Servez avec des pommes de terre à la vapeur. Parsemez de persil haché et de fleur de thym.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

