Lapin aux pruneaux

Plat Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 50 mn

Les pruneaux peuvent être remplacés par des abricots secs.

Ingrédients

- 1 lapin
- 300 g de pruneaux
- 250 g de lardons
- 500 g de pommes de terre
- 3 carottes
- 4 cubes de bouillon
- 1 l de vin blanc sec
- serpolet
- thym
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail - moulue
- sel
- poivre

Préparation

1. Coupez le lapin en morceaux et faites-les revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive. Réservez-les.
2. Faites ensuite rissoler à feu doux les lardons, les oignons et l'ail.
3. Remettez le lapin dans la cocotte et arrosez-le de vin blanc et d'eau. Ajoutez les cubes émiettés, les légumes préalablement épluchés, lavés et coupés en morceaux. Incorporez les pruneaux. Salez et poivrez.
4. Mettez ensuite les aromates et mélangez délicatement.
5. Laissez cuire à feu moyen-doux 40 minutes en cocotte ou 20 minutes en auto-cuiseur. Servez bien chaud.

Proposé par

Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur mon blog !

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode