

## Tajine de lapin aux pruneaux



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 90 mn

*Pour présenter, mettez les pattes sur le dessus avec du persil ciselé.*

### Ingrédients

- 4 pattes de lapin
- 300 g de pruneaux
- 6 pommes de terre coupées en quartiers
- 3 carottes coupées en julienne
- 0,25 litre de bouillon de volaille
- 2 oignons
- quelques graines de coriandre
- 1 branche de romarin
- persil
- 1 pincée de mélange 5 épices
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Découpez le lapin en morceaux.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir dans un peu d'huile d'olive les oignons émincés (faites-les fondre un peu) et étalez-les dans le tajine.
- 3 Faites dorer le lapin dans la cocotte.
- 4 Placez les morceaux dorés sur les oignons.
- 5 Salez, poivrez et ajoutez une demi branche de thym, de romarin et la coriandre.
- 6 Grattez les sucs dans la cocotte avec les 3/4 du bouillon et mettez les pruneaux. Faites gonfler 5 minutes et versez dans le tajine.
- 7 Ajoutez les carottes puis les pommes de terre.
- 8 Salez, poivrez, ajoutez le reste des herbes et une pincée de 5 épices.
- 9 Enfournez pendant 1h15 à 180°C (th.6).

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

