

# LAPIN AUX PRUNEAUX

Juin 2007 (Actualisé en avril 2019)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 lapin coupé en morceaux (1,4 Kg)
- ★ 2 oignons paille
- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 250 g de pruneaux d'Agen
- ★ 1 sachet de thé
- ★ 50 cl de Côtes du Rhône rouge
- ★ 2 cuillères à soupe de fécule de pommes de terre
- ★ 70 g de beurre (50 + 20)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 3 cuillères à soupe d'armagnac
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 3 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole, Poêle

Préparation : 20 mn

Cuisson : 90 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 17,90 € (soit 2,98 € par personne)



## Recette :

Dénoyer les pruneaux. Dans une casserole, porter un demi-litre d'eau à ébullition, arrêter le feu et faire infuser à couvert le sachet de thé quelques minutes. Laisser refroidir et y faire tremper les pruneaux pendant 1 heure. Peler et hacher les oignons. Ciseler le persil. Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec 50 g de beurre et l'huile à feu assez vif. Lorsqu'ils sont bien dorés, hors du feu (et pas sous la hotte), arroser d'armagnac et flamber. Retirer les morceaux de lapin et les réserver au chaud. Remplacer par les oignons hachés, les lardons et laisser suer et blondir à feu doux en remuant. Remettre les morceaux de lapin, saupoudrer avec la fécule, bien mélanger, baisser le feu, mouiller avec le vin rouge, saler, poivrer, porter à frémissements, ajouter le bouquet garni. Cuire à feu doux et à couvert 60 minutes.

Éplucher les champignons, les émincer. Faire fondre le reste de matière grasse dans une poêle à feu mi-vif, ajouter les champignons et laisser suer en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau rendue, saler, poivrer et arrêter la cuisson. Ajouter au lapin ainsi que les pruneaux égouttés. Rectifier l'assaisonnement et poursuivre la cuisson 30 minutes. Ôter le bouquet garni, verser le contenu de la cocotte dans un plat creux et parsemer de persil haché.

Accompagner de pâtes fraîches, de purée maison, de carrés de polenta nature ou aux cèpes, de pommes de terre rôties, ...

## Boisson :

Un Buzet rouge servi à 16°C, un Beaumes de Venise ou un Cahors servi à 14°C, un Saint-Emilion servi à 18°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.