



Recette tirée de la brochure « Le gibier sauvage, des recettes gourmandes et légères »



Lapin de garenne aux figes

préparation : 15 minutes,
cuisson : 1h30

👉 **A commencer la veille**

Ingrédients pour quatre personnes:

- 1 lapin de garenne découpé
- 1 bouteille de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 petit verre de Cognac
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre
- 500 g de figes pas trop mûres

Préparation, la veille:

Préparez une marinade avec le vin blanc, l'oignon piqué de clous de girofles, l'ail écrasé, le bouquet garni, et la carotte coupée. Couvrez le lapin avec cette préparation, et réservez au frais pendant 24h.

Le jour même :

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, et placez-y les morceaux de lapin bien égouttés. Faites dorer sur toutes les faces.

Passez la marinade, faites-la chauffer jusqu'à ébullition, puis versez-la sur le lapin.

Laissez cuire à feu doux pendant 1h30.

Ajoutez ensuite les figes nettoyées et coupées en deux, et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes

Servez chaud, en nappant les morceaux de lapin dorés avec la sauce.