



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Lapin de garenne aux pruneaux d'Agen

👉 **A commencer la veille**

Ingrédients:

- 1 lapin de garenne
- Le sang du lapin
- 1 feuille de laurier sauce
- 2 brins de thym
- 10 baies de genièvre
- 1/4 de litre de vinaigre de vin rouge
- 3/4 de litre de vin rouge
- 50 g de beurre
- 1/2 cuillère à soupe de farine
- 1 l de bouillon
- 500 g de pruneaux
- 1 cuillère à soupe de gelée de groseilles
- Sel fin
- Poivre au moulin

Préparation, la veille:

Coupez le lapin en morceaux, et déposez ceux-ci dans une terrine avec les aromates, le vinaigre, et le vin rouge. Laissez mariner toute la nuit.

Le matin :

Faites tremper les pruneaux dans de l'eau tiède. (sauf si vous utilisez des pruneaux mi-cuits)

Préparation du lapin:

Egouttez et séchez dans un linge les morceaux de lapin. Réservez la marinade.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre, puis revenir les morceaux de lapin jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Ajoutez ensuite la farine, et remuez bien.

Mouillez avec le bouillon et la marinade, puis couvrez et laissez cuire à petits bouillons.

Aux 3/4 de la cuisson, ajoutez les pruneaux égouttés.

Au moment de servir, liez la sauce avec la gelée de groseilles et le sang de lapin. Donnez quelques tours de moulin à poivre, vérifiez l'assaisonnement, et servez dans la cocotte ou le plat de service.