



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



Lapin façon tajine aux pruneaux et citron confit

préparation : 30 minutes,
cuisson : 1h à 1h30

Ingrédients:

- 1 lapin de garenne
- 1 oignon
- 10 pruneaux d'Agen
- 1 ou 2 citrons confits
- 1 cube de bouillon de volaille
- persil et coriandre
- sel
- poivre
- quelques raisins secs
- pommes de terre
- riz
- huile d'olive
- Cumin

Préparation :

Coupez le lapin en morceaux.

Epluchez les pommes de terre et l'oignon, coupez-les en quartiers.

Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive dans une cocotte.

Ajoutez le lapin, et faites dorer de tout côté. Saupoudrez avec les épices, mélangez.

Rajoutez de l'eau pour couvrir le lapin, puis le cube de volaille, les pruneaux et les citrons confits coupés en quartiers, le persil et les raisins secs.

Laissez mijoter à feu doux une demi-heure

Ajoutez les pommes de terre, et laissez cuire une demi-heure ou plus.

La viande doit être tendre, mais sans se détacher.

Faites cuire votre riz à part, avec du curcuma.

Dans votre plat de service, mettez le riz au fond, puis votre lapin, et vos légumes.

Servez aussitôt.