

Lapin au pain d'épices

« Idéal pour les fêtes de Noël, c'est un repas simple mais efficace ! »

Pour un plat original, accompagnez votre lapin d'une sauce au pain d'épices, pour un plat gourmand sucré-salé !

↓ Voir les ingrédients



 Temps de préparation	30 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 600g de râble de lapin en morceaux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive Jardin BiO
- 1 oignon émincé
- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail pelée
- 1 cuillère à soupe de farine Jardin BiO
- 25cl de bière rousse (facultatif)
- 25cl d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- 1 bouquet garni
- Sel de Guérande Jardin BiO
- Poivre Jardin BiO
- 60g de pain d'épices Jardin BiO coupé en dés

Etapes de préparation

- 1 Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive.
- 2 Quand elle est chaude, faire dorer les morceaux de râble puis les enlever et les remplacer par l'oignon et l'échalote dès qu'ils deviennent transparents y ajouter les morceaux de râble, saupoudrer de farine, puis verser dessus la bière, l'eau chaude, le fond de volaille et la gousse d'ail saler, poivrer et ajouter le bouquet garni.
- 3 Couvrir et faire mijoter 20min.
- 4 Ajouter le pain d'épices en le recouvrant de sauce et laisser mijoter doucement à nouveau jusqu'à ce qu'il se fonde en sauce onctueuse (compter encore 20min).
- 5 Servir idéalement avec coquillettes.