

Lapin aux pruneaux

Pour 6 personnes.

Un lapin, 50 g de beurre, 500 g de pruneaux, sel, poivre, 3 c à soupe de gelée de groseilles.

Marinade : 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, 1 dl de vinaigre, du thym, du laurier.

Préparation : 20 mn + marinade. Cuisson : une heure et demie.

Découper le lapin et mettre à tremper les morceaux pendant 24 h dans la marinade.

Egoutter et éponger les morceaux.

Les faire revenir dans du beurre et assaisonner.

Mouiller avec la marinade passée et réduite de moitié.

Y ajouter les pruneaux que l'on aura mis à tremper la veille dans de l'eau et laisser cuire à petit feu.

Au dernier moment, lier avec la gelée de groseilles.

On peut ajouter quelques lardons de lard fumé ainsi que 2 gros oignons hachés. Les pruneaux peuvent être remplacés par des raisins secs que l'on mettra également à tremper quelques heures dans de l'eau tiède avant de les utiliser.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.