

Lapin à la façon grand-mère



N° DE RECETTE.: 2022131 | VERSION: 26.10.2022

Quantité	Description
1500 g	Lapin, coupé en morceaux
1000 ml	Eau
1000 ml	Bière brune
250 g	Prunes sèches
240 g	SAUCE BRUNE (1000435)
135 g	MAGIC MOUTARDE BIÈRE (1713155)
100 g	Sirop de Liège
2	Oignons

Manipulation

- 1) Faire mariner le lapin avec la MAGIC MOUTARDE BIÈRE.
- 2) Faire revenir les morceaux de lapin dans une grande casserole.
- 3) Retirer les morceaux de lapin cuits de la casserole.
- 4) Faire revenir l'oignon dans la même casserole.
- 5) Ajouter l'eau et la bière et mélanger la SAUCE BRUNE avec un fouet.
- 6) Faire réduire la sauce.
- 7) Ajouter les morceaux de lapin et laisser mijoter pendant 1 heure.
- 8) Ajouter les pruneaux et laisser mijoter une demi-heure de plus jusqu'à ce que le lapin soit bien cuit.
- 9) Ajouter à la fin le sirop de Liège et laisser mijoter encore quelques minutes.

Préparation

Chauffer dans une casserole, au four ou au micro-ondes.

Notes