



CUISSES DE LAPIN "FREDALRO"

Pour 4 personnes

- 4 Cuisses de lapin désossées par votre boucher
 - 4 Pruneaux secs dénoyautés
 - 1 Oignon moyen
 - 2 carottes
 - 1 ½ dl Eau
 - 2 dl Vin blanc
 - 1 c.à s. Parfait
- Fond de veau, Cornes d'abondance séchées, Oignons au vinaigre, Farine, sel, poivre

Recette :

1. Placer un pruneau dénoyauté à l'intérieur de chaque cuisse. Fermer et ficeler.
2. Fariner les cuisses et les faire dorer à feu joyeux. Saler, poivrer puis réserver.
3. Couper les carottes en quartiers de 1 ½ cm, émincer l'oignon.
4. Bien laver à l'eau courante les oignons au vinaigre
5. Délayer le Parfait dans un peu d'eau chaude.
6. Faire revenir l'oignon haché et les carotte. Déglacer avec le vin blanc et porter à ébullition, incorporer les petits oignons, le Parfait délayé, le fond de veau.
7. Remettre les cuisses dans la préparation et enfourner dans le four préalablement chauffé à 200 ° durant 1 heure.
8. 20 min avant la fin de la cuisson, ajouter les cornes d'abondance préalablement réhydratées.
9. Servir avec ses pâtes et des carottes en rondelles.

Décembre 2008 : Frédy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel