

LAPIN AUX PRUNEAUX

Pour 5/6 personnes

- 1 lapin
- 4 oignons
- 20 pruneaux
- 150 g de raisins secs
- Farine
- 1 litre de bière brune
- Bouquet garni
- Sel
- Poivre
- Beurre

Découper le lapin et faire revenir les morceaux dans un peu de beurre. Une fois légèrement dorés, les réserver et les remplacer par les oignons. Les oignons cuits sans coloration, les saupoudrer de farine et remettre le lapin. Saupoudrer de nouveau de farine, saler, poivrer.

Mélanger le tout. Ajouter le bouquet garni et couvrir de bière brune.

Faire cuire env. 2 heures.

30 mn avant la fin de la cuisson ajouter les raisins et les pruneaux dénoyautés.

Servir avec la même bière que celle qui a servi à cuire le lapin.