

Lapin à la Liégeoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LAPIN(S)	1
- FARINE	un peu
- LARDONS	150 g
- OIGNON(S)	2 gros
- BOUQUET GARNI	
- CREME FRAICHE	3 à 4 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	1 c à soupe
- VINAIGRE	ou jus de prunes
- SEL	
- POIVRE	
- PRUNE(S) AU VINAIGRE	8

Recette:

- Passez les morceaux de lapin à la farine
- Faites-les roussir avec le lard.
- Enlevez le tout et mettez-y 2 gros oignons émincés.
- Faites-les rissoler puis replacez le lapin dans la casserole ainsi que le bouquet garni.
- Salez et poivrez.
- Couvrez d'eau et faites cuire "le temps nécessaire" (surveiller le "détachement" de la chair des os)
- Enlevez le lapin et faites réduire la sauce.
- Ajoutez la moutarde, la cassonade, le vinaigre, les prunes et la crème fraîche.
- Remettez le lapin et servez.

Variante:

Lorsqu'on couvre le lapin d'eau, on peut ajouter à ce moment-là une tartine couverte de moutarde. La sauce n'en sera que plus épaisse.

