

Lapin aux raisins et à la Grimbergen

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- 1 lapin
- 1 bouteille (33 cl) de Grimbergen (bière brune)
- 2 c à soupe de sucre semoule
- 25 cl de bouillon de bœuf
- 1 boîte de raisins blancs
- Farine pour fariner le lapin
- Basilic
- Une noix de beurre
- Sel
- Poivre



Recette:

- Coupez et fariner le lapin.
- Faites dorer les morceaux dans le beurre chaud.
- Saupoudrez de sucre semoule.
- Déglacez avec la bière et le bouillon de bœuf. Assaisonnez.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 1 heure à feu doux.
- Ajoutez ensuite les raisins égouttés et un peu de jus (2 c à soupe).
- Parsemez de basilic et laissez encore mijoter 10 minutes.
- Servez avec des croquettes ou des pommes de terre sautées.

Boisson

Une bonne Grimbergen bien fraîche.