

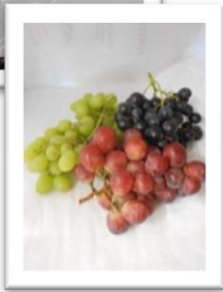
Recette du civet de lapin aux raisins

Ingrédients :

1 lapin, 2 oignons, 1 grappe de raisins (environ 600g), 2 gousses d'ail, thym, laurier, 2 verres de vin rouge, ½ verre d'eau, sel et poivre.

Préparation :

Découper le lapin puis le faire revenir un peu sucré, pour le faire caraméliser, dans de l'huile (au choix) avec le thym et le laurier. Ajouter les oignons en lamelles et l'ail écrasé. Saler et poivrer.



Versez le vin et l'eau et cuire 15 minutes.

Réservez les morceaux de lapin. Retirer le laurier et mixer la sauce.

Egrappez les raisins, les laver et les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile (au choix).

Servir le lapin avec les raisins, napper avec la sauce.
Bon appétit !