

Métre recette. Lapin au miel



Ingrédients

4 portions

Préparation : 20 min.

Cuisson : 40 min.

1/4 tasse de beurre

1 gros oignon finement émincé

1 (3 lb) lapin coupé en morceaux

1/2 tasse de miel liquide

jus de 1 citron

1/2 c. à thé de romarin séché

1 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre moulu,

1. Dans une cocotte moyenne, faire fondre le beurre à feu modéré. Lorsque la mousse disparaît, ajouter l'oignon et le faire revenir de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Ajouter les morceaux de lapin et les faire revenir 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Pendant ce temps, mélanger dans une petite casserole, à feu modéré, le miel, le jus de citron,

le romarin, le sel et le poivre en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange frissonne.

4. Enlever la casserole du feu et verser son contenu sur le lapin.
5. Couvrir la cocotte, réduire le feu et cuire 30 minutes, ou jusqu'à ce que le lapin soit tendre.
6. Saupoudrer de poivre et servir aussitôt à même la cocotte.

RECETTES.QC.CA