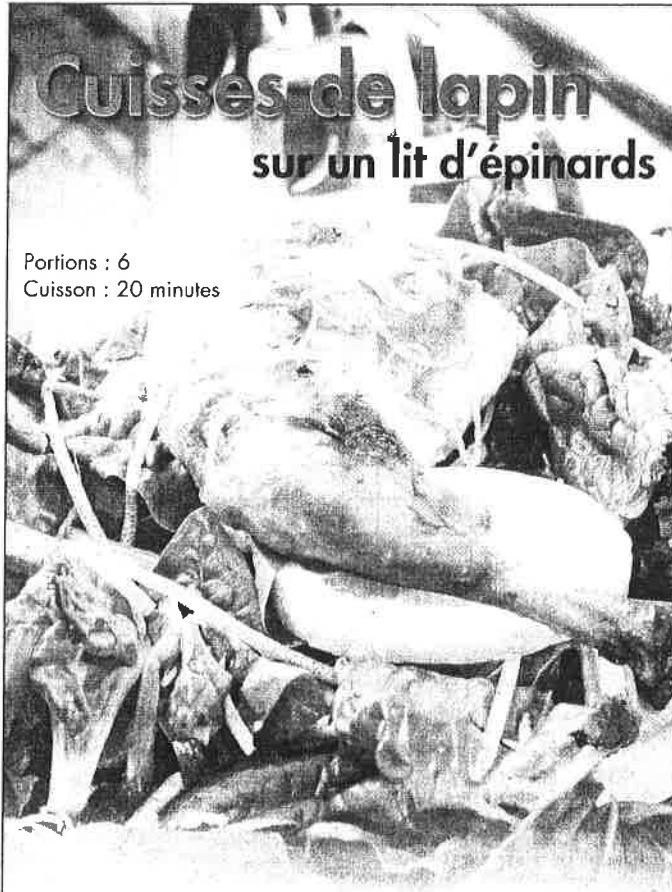


SUR LA TABLE



Portions : 6
Cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS

12	feuilles de sauge
1	citron
1/2 tasse (125 ml)	vin blanc sec
3 c. à soupe (45 ml)	huile d'olive
6 cuisses	lapin
2,2 lb (1 kg)	d'épinards
1 c. à soupe (15 ml)	beurre
1/2	orange
5 c. à soupe (75 ml)	sirop d'érable

Mettre les feuilles de sauge, le zeste du citron, le vin blanc et l'huile dans un plat. Ajouter les cuisses de lapin. Mariner au réfrigérateur pendant 6 heures.

Cuire 20 minutes sur le barbecue en retournant souvent les morceaux. Badigeonner de marinade à quelques reprises durant la cuisson.

Pendant ce temps, laver et équeuter les épinards. Prélever le zeste de l'orange. Dans une grande poêle à fond épais, laisser fondre le beurre, le zeste d'orange et le sirop d'érable pendant 5 minutes. Ajouter les épinards. Couvrir et laisser cuire 3 minutes à feu doux.

Déposer les épinards dans les assiettes et y déposer les cuisses de lapin.