

6 PORTIONS

PRÉPARATION: 45 minutes

CUISSON: 25 minutes

MARINAGE: 1 heure

LE BBQ À L'HONNEUR

Lapin du Québec à la bière blanche

RAREMENT UTILISÉ EN CUISINE, LE LAPIN GAGNE POURTANT À ÊTRE CONNU. COMME C'EST UNE VIANDE MAIGRE, JE VOUS CONSEILLE DE LA FAIRE MARINER OU DE L'ARROSER PENDANT LA CUISSON.

INGRÉDIENTS

- 3 c. à soupe (45 ml) de moutarde
- 3 c. à soupe (45 ml) de sirop d'érable
- 2 branches de thym
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 lapin coupé en morceaux
- Sel et poivre du moulin
- 2 canettes de bière blanche de 330 ml
- 1 gros oignon jaune émincé
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 tasses (500 ml) de champignons café coupés en 4
- 3 tasses (750 ml) de pommes de terre grelots, cuites
- 1 noix de beurre

PRÉPARATION

1. Déposer dans un grand bol la moutarde, le sirop d'érable, le thym et l'ail haché, et remuer.
2. Incorporer les morceaux de viande et bien les napper de cette préparation. Assaisonner de sel et de poivre et verser la première canette de bière blanche. Faire mariner le lapin 1 heure au frais.
3. Dans un sautoir, faire colorer l'oignon jaune émincé avec un filet d'huile d'olive. Incorporer les champignons et les faire cuire.
4. Ajouter les pommes de terre et verser la deuxième canette de bière. Assaisonner.

Terminer avec une belle noisette de beurre et laisser mijoter jusqu'à évaporation complète de la bière.

5. Déposer sur le barbecue les morceaux de lapin sur un feu vif pour les faire colorer, puis cuire à feu moyen de 15 à 20 minutes.
6. Servir avec les pommes de terre.



SUGGESTION DE BIÈRE

France
Blanche du Mont Blanc
Code SAQ: 11113431