



Lapin à la krieg



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 lapin (coupé en morceaux)
beurre
2 oignons (émincés)
1 feuille de laurier
2 branches de thym
2 décilitres de fond de volaille
1 bouteille de krieg (petite)
1 cuillère à soupe de moutarde
1 poignée de prune (séchés)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les morceaux de lapin dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés. Retirez la viande de la poêle.
- 2.** Faites revenir les oignons dans la même poêle jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Remettez les morceaux de lapin dans la poêle et recouvrez le tout de fond de volaille. Assaisonnez avec la feuille de laurier et le thym. Laissez le fond réduire un peu et ajoutez ensuite la bière et la moutarde
- 3.** Ajoutez éventuellement un peu d'eau jusqu'à ce que toute la viande soit recouverte. Placez le couvercle sur la poêle et laissez mijoter 1 h à feu doux.
- 4.** Ajoutez les pruneaux et laissez encore cuire lentement à feu doux durant 30 minutes sans le couvercle. Assaisonnez de poivre et de sel selon votre goût. ASTUCE : un régal avec des croquettes.