



Lapin à la bière et aux pruneaux

En ces temps de fête, voici un délicieux plat bien revigorant qui sent si bon le terroir de notre plat pays. A faire découvrir à nos amis suisses. Un régal !



Ingrédients

- 1 lapin découpé en gros morceaux
- 200 g de lardons fumés
- 2 oignons
- 1 grosse CS de farine
- thym et laurier
- bière brune
- sel, poivre
- 250 g de pruneaux dénoyautés



Préparation

Faites tremper la moitié des pruneaux.

Faites revenir les lardons puis retirez-les de la casserole.

Faites revenir les morceaux de lapin et assaisonnez-les de sel et de poivre puis retirez-les aussi.

Faites revenir les oignons coupés.

Rajoutez les lardons et les morceaux de lapin et saupoudrez de farine.

Ajoutez le thym et le laurier.

Laissez brunir en remuant de temps en temps.

Ajoutez les pruneaux égouttés, recouvrez de bière brune et laissez mijoter tout doucement plus ou moins une heure.

Rajoutez les pruneaux restants et remijotez le tout doucement environ une heure



Bon appétit !

Servez ce plat savoureux accompagné de pommes de terre nature (ou de frites bien sûr...)

