



LAPIN AUX PRUNEAUX



- 1 lapin coupé en morceaux
- 12 pruneaux d' Agen dénoyautés
- 25 g de beurre doux
- 4 échalotes
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 25 cl d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- Sel et poivre noir moulu



Faire frémir 25 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le demi cube de bouillon.

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen et y colorer les morceaux de lapin sur chaque face.

Déposer les morceaux de viande dans la cocotte de la mijoteuse.

Saler et poivrer.

Ajouter les échalotes pelées et coupées en 2, les pruneaux, la feuille de laurier et le thym.

Arroser le tout avec le bouillon de volaille.

Lancer la cuisson 3h en position «faible».

À déguster avec des tagliatelles fraîches.

