

# LAPIN AUX PRUNEAUX

Pour 6 personnes :

## Ingrédients :

1 beau lapin coupé en 8 morceaux (en gardant le foie)

400 g de beaux pruneaux de Vitteaux dénoyautés

2 échalotes ciselées (hachées finement)

1,5 dl de vin blanc sec

2 dl de bouillon de volaille ou la même quantité d'eau

5 cl de vinaigre de vin

beurre et huile d'arachide

sel et poivre du moulin.

2 sachets de thé

## Progression :

1/ 1 heure avant faites bouillir 1 litre d'eau avec 2 doses de thé puis retirez du feu et plongez les pruneaux. une heure et égouttez-les.

2/ Dans une grande cocotte, faites fondre 20 g de beurre et 2 cuillers d'huile.

3/ Lorsque l'ensemble sera couleur meunière mettez vos morceaux de lapin, salez et poivrez faites les revenir sans brûler 10 minutes de chaque côté. puis, à l'aide d'une fourchette mettez vos morceaux dans un plat allant au four (décanter).

4/ Retirez la graisse de votre cocotte, puis remettez-la sur le feu faites suer vos échalotes ciselées 2 minutes puis ajoutez le vin blanc en raclant les sucs(déglacer). laissez encore cuire 2 minutes puis ajoutez le bouillon (ou l'eau) à l'ébullition rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez les pruneaux gonflés et dénoyautés.

5/ Dans un petit bol mixez le foie du lapin et le vinaigre.

6/ Allumez votre four à 180°(th6).

7/ Ajoutez alors votre foie de lapin mixé dans la sauce, puis faites une ébullition et versez l'ensemble sur vos morceaux de lapin rôtis, direction le four pour 15 minutes. Servir dans le plat bouillant au centre de la table, parsemé de persil plat haché avec par exemple un bon hautes cotes de Beaune pour accompagner ce joli plat de mi-saison.