



Lapin du lundi perdu et salade tournaiseienne

LAPIN DU LUNDI PERDU (pour 4 personnes)

- 1 lapin
- 2 gros oignons épluchés
- 1 bouquet garni
- 1 bouteille de vin blanc sec
- 1 bouteille de bière blonde (33 cl)
- 2 dl de fond blanc
- 300 gr de gras de porc
- 100 gr de farine
- 500 gr de pruneaux et raisins secs
- 1/2 botte de persil haché
- 2 càs de maïzena
- 1 filet de vinaigre de vin
- 2 càs de moutarde
- 4 tranches de pain blanc de 2 cm d'épaisseur
- 50 gr de beurre clarifié
- Sel et poivre du moulin

1/ Coupez le gras de porc en dés et faites-les fondre dans une cocotte.

2/ Pendant ce temps découpez le lapin, assaisonnez, farinez et faites sauter les morceaux de lapin avec les lardons. Faites également tremper les pruneaux et les raisins secs dans un peu d'eau tiède.

3/ Lorsqu'ils sont bien dorés, débarrassez-les et remplacez-les par les oignons émincés. Laissez colorer et singez avec la farine.

4/ Déglacez au vin blanc et à la bière. Remettez le lapin dans la cocotte et mouillez avec le reste du vin. Ajoutez le bouquet garni et faites mijoter 1 heure.

5/ Après 1 heure, retirez les morceaux de lapin et mettez-les dans un plat creux.

6/ Terminez la sauce en la liant avec la moutarde, le vinaigre et la fécule délayée dans un peu de bouillon.

7/ Ajoutez les pruneaux et les raisins secs égouttés. Donnez un bouillon. Pendant ce temps, faites dorer des croûtons. Servez garni de croûtons et saupoudré de persil et accompagnez de pommes de terre nature.

8/Accompagnez le lapin de pommes de terre nature et de la salade tournaiseienne.



SALADE TOURNAISIENNE (pour 4 personnes)

- 250gr salade de blé (mâche)
- 1 ou 2 oignons
- 1 pomme
- 2 chicons
- 100 gr chou rouge au vinaigre
- 1 boîte de haricots blancs
- Moutarde
- Huile d'arachide
- Vinaigre de Xérès
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Mettez le ou les oignons au four avec leur peau. Quand ils sont cuits, épluchez-les et coupez-les en lamelles.

2/Découpez finement les chicons, mettez-les dans un saladier avec le reste des ingrédients.

3/Faites une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, sel, poivre et moutarde. Ajoutez dans le saladier et fatiguez la salade.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_lapin-du-lundi-perdu-et-salade-tournaissienne?id=8758895&emissionId=5931