



Recettes de guerre

Excellent ragout de lapin (pour 4 personnes)

- 100 g de beurre
- 1 lapin coupé en morceaux
- 2 gros oignons
- 2 càs de farine
- Bouillon ou de l'eau
- 2 verres de vin rouge
- 20 pruneaux séchés
- 12 pommes grenailles
- Thym
- Laurier
- Sel et poivre du moulin

1/ Faites dorer les morceaux de lapin dans le beurre bien chaud.

2/ Quand ils sont bien dorés, débarrassez-les. Ajoutez les 2 gros oignons émincés et faites-les dorer.

3/ Singez avec la farine et faites-la colorer. Mouillez ensuite avec un verre de bouillon ou d'eau.

4/ Remettez les morceaux de lapin, deux verres de vin rouge, sel et poivre, un peu de thym, une feuille de laurier et les pruneaux.

5/ Laissez mijoter environ deux heures et servez avec des pommes vapeur.

Riz au lait (pour 4 personnes)

- 200 g de riz cru
- 1 litre de lait
- 1 paquet de sucre vanillé
- Sel



- 1/ Mettez le riz dans un faitout, mouillez avec le lait, le sucre vanillé et la pincée de sel. Amenez-le à ébullition en remuant de temps à autre.
- 2/ Dès qu'il bout, couvrez la casserole, mettez dessus un poids quelconque pour que la casserole reste bien close.
- 3/ Retirez du feu, placez celle-ci dans votre caisse et entourez-la de toutes parts d'autres journaux tassés.
- 4/ Fermez rapidement la caisse, posez dessus un brique (ou un fer à repasser) et attendez que le travail se fasse de lui-même sans vous inquiéter de ce qui peut arriver.
- 5/ Il arrivera, d'ailleurs, une chose fort agréable ; c'est que, deux heures plus tard, vous trouverez une crème délicieuse que vous mangerez d'autant plus volontiers qu'elle vous aura coûté bien peu de chose en tant que chauffage et moins encore de peine et de fatigue.

Pis de vache

- 4 tranches de pis de vache
- Moutarde
- Beurre salé
- Pain gris
- Sel et poivre du moulin

Coupez le pis de vache en fines tranches et faites revenir dans du beurre.
Dégustez sur tranche de pain gris.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_ragout-de-lapin?id=8248582&emissionId=5931