

# Max & VÉNEUS

## Lapin du lundi "perdu" traditionnel avec pruneaux recette classique

### *Ingrédients 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
- 1 filet de vinaigre de vin
- 2 c à s de moutarde
- 4 tranches de pain blanc de 2 cm d'épaisseur
- 50 gr de beurre clarifié
- Sel et poivre du moulin

### *Préparation*

1. Faites rissoler les lardons sans trop les colorer.
2. Pendant ce temps découpez le lapin, assaisonnez, farinez et faites sauter les morceaux de lapin avec les lardons.
3. Faites tremper les pruneaux et les raisins secs dans un peu d'eau tiède.
4. Lorsque les morceaux de lapin sont bien dorés, débarrassez-les et remplacez-les par les oignons émincés. Laissez colorer.

5. 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 pendant 1 heure.
6. Après 1 heure, retirez les morceaux de lapin et mettez-les dans un plat creux.
7. Terminez la sauce en la liant avec la moutarde, faites réduire un peu et beurrez.
8. Ajoutez les pruneaux et les raisins secs égouttés et donnez un bouillon. Pendant ce temps, faites dorer des croûtons.
9. Servez garni de croûtons et saupoudré de persil et accompagnez de pommes de terre nature.

***Bon appétit***