

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Lapin à l'orientale

Ingrédients

- 4 morceaux de râble de **lapin** (650 g), ou d'autres morceaux si vous préférez! (Pssst : Chez Brin d'Herbe, on vous découpe avec plaisir le lapin ou la volaille si vous avez besoin pour vos recettes)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 15 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de dés de **citron confit**
- 1/2 cuillère à café de **cumin**
- 1 cuillère à café de **coriandreen poudre**
- 1 cuillère à café de piment d'espelette
- 220 ml de pulpe (ou coulis) de tomates
- 100 ml de bouillon de volaille (maison ou reconstitué avec un cube)
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée (ou de persil si vous n'aimez pas la coriandre)

Recette

Pour démarrer cette recette de lapin à l'orientale, vous allez tout d'abord éplucher l'ail et l'oignon et les ciseler ensemble.

Mettez dans une cocotte 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 15 g de beurre.

Faites chauffer et faites-y légèrement colorer ail et oignon pendant 5 minutes.

Enlevez-les ensuite de la cocotte (avec une petite écumoire) et déposez-les dans un bol.

Ajoutez une cuillère à soupe d'huile dans la cocotte et remettez à chauffer.

Faites colorer les morceaux de lapin à feu assez vif, sur toutes leurs faces pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, coupez le citron confit en dés.

Mettez-les dans le bol avec ail et oignon.

Ajoutez le piment, le cumin, la coriandre en poudre et mélangez.

Quand le lapin est bien coloré, ajoutez le contenu du bol et arrosez avec la pulpe de tomates et le bouillon de volaille.

Cuisez 15 minutes à feu moyen.

Au moment de servir, saupoudrez de persil ciselé.