



Lapin flambé aux pruneaux

Ingrédients :

- 1 lapin d'environ 1,5 kg
- 300 g de gros pruneaux moelleux
- 3 oignons rouges
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 verre à liqueur de ratafia
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- sel/poivre.

- 1.** Découpez le lapin, salez, poivrez et farinez les morceaux de tous les côtés.
- 2.** Dans une cocotte en fonte, faites fondre le beurre dans une cuillère à soupe d'huile et mettez les morceaux de lapin à dorer. Réservez.
- 3.** Pelez, émincez et faites revenir les oignons dans la cocotte. Remettez les morceaux de lapin, arrosez-les de ratafia. Faites flamber.
- 4.** Remettez à cuire à feu doux, déposez le bouquet garni et mouillez avec le vin blanc. Laissez réduire environ $\frac{1}{4}$ d'heure.
- 5.** Ajoutez alors les pruneaux et la crème fraîche et laissez cuire à couvert et à feu très doux environ $\frac{3}{4}$ d'heure.