

LAPIN AU MIEL AU PEKET ET PRUNEAUX

1. Ingrédients pour 4 couverts

- 1 lapin
- 4 à 5 cuillers à soupe de pèket
- 150 gr. d'échalotes
- 2 clous de girofle
- sel & poivre
- beurre
- farine
- thym, laurier
- 3 feuilles de sauge
- 2 cuillers à soupe de miel (toutes fleurs)
- pommes de terre

2. Mise en place

- faire tremper les pruneaux dans de l'eau avec les clous de girofle (variante : on peut réduire la quantité de pruneaux à 150gr. et ajouter des raisins secs)
- découper le lapin, fariner les morceaux

3. Service

- faire fondre le beurre, faire revenir le lapin (coloration)
- ajouter les échalotes hachées
- déglacer au pèket
- ajouter le miel et les herbes ainsi que l'eau de trempage des pruneaux
- cuire 2 heures à feu moyen – après 1h30 de cuisson ajouter les pruneaux et les raisins
- réserver le lapin au chaud après cuisson
- monter la sauce et la lier éventuellement (maïzena brun)

4. Envoi

- Dressage sur assiette chaude (sur le fourneau) individuelle : disposer le lapin, garnir de sauce
- Accompagnement : pommes persillées