



# Lapin façon grand-mère



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

200 grammes de lardons fumés  
1 lapin  
sel et poivre  
beurre  
2 oignons (pelés et grossièrement hachés)  
2 cuillères à soupe de farine  
1 petit bouteille de Leffe brun  
100 grammes de raisins (réhydratés\*)  
2 brins de thym  
2 feuilles de laurier  
1 cuillère à café de sucre  
4 clous de girofle  
2 cuillères à café de cannelle  
1 cuillère à café noix de muscade  
moutarde

## Méthode de préparation

- 1.** Faites frire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
- 2.** Salez et poivrez le lapin.
- 3.** Faites fondre le beurre dans une poêle et faites dorer les morceaux de lapin.
- 4.** Ajoutez l'oignon et laissez mijoter. Saupoudrez de farine. Remuez et versez la bière.
- 5.** Ajoutez les lardons, les raisins secs, le thym, le laurier, le sucre, les clous de girofle, la cannelle et la noix de muscade et laissez mijoter pendant 1 heure à 1 heure et demie à feu doux jusqu'à ce que la viande soit cuite.



**6.** Assaisonnez de sel, de poivre et de moutarde.

### **\*Pour réhydrater les raisins secs**

**7.** Faites chauffer de l'eau jusqu'au point d'ébullition. Mettez les raisins secs dans un petit bol et recouvrez-les d'eau chaude.

**8.** Laissez gonfler pendant cinq minutes. L'eau ne doit pas être bouillante !