



Lapin à la bière



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre
1 oignon (épluché et coupé en rondelles)
1 lapin (en morceaux)
2 brins de thym frais
2 feuilles de laurier
1 cube de bouillon de légumes
1 bouteille bière (p.e. Grimbergen double)
1 tranche de pain (sans la croûte)
1 cuillère à soupe de moutarde
sel et poivre
persil plat (finement haché)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre le beurre dans une sauteuse et faites-y suer l'oignon.
- 2.** Salez et poivrez les morceaux de lapin. Faites-les dorer dans la même sauteuse. Ajoutez le thym, le laurier et le cube de bouillon. Arrosez de bière pour bien immerger le tout.
- 3.** Tartinez la tranche de pain de moutarde. Placez la tranche de pain sur le lapin, côté moutarde vers le bas. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter pendant 45 minutes à feu doux. Retournez régulièrement les morceaux de lapin. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau.
- 4.** Retirez le lapin de la sauteuse. Laissez la sauce épaissir. Salez et poivrez.
- 5.** Servez le lapin, nappé de sauce et garni de persil.