

Lapin aux Ch'tites saveurs du Nord By Cath

 Cooking By Cath

Recette typique du Nord, c'était le repas du dimanche lorsque j'étais petite, un lapin cuisiné à la bière et garni de pruneaux et de champignons de Paris.

Il était le plus souvent servi avec de bonnes frites fraîches ou une purée de pommes de terre.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
15 min



Cuisson
2 h



Durée totale
2 h 15 min

 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL - VIANDE & VOLAILLE

 **Cuisine :** Cuisine française - Recette Ch'tie

 **Nombre :** 6 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- Fond plat (si vous l'avez)

INGREDIENTS

- 1 lapin (1 kg à 1,2 kg environ)
- 500 ml [bière blonde de l'abbaye de Leffe](#)
- 2 branches [thym](#)
- 1 [feuille laurier](#)
- 2 c. à soupe [moutarde à l'ancienne](#)
- 250 g [pruneaux d'Agen](#)
- 250 g champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- [Huile olive](#)
- Sel poivre
- 50 ml eau

PREPARATION

Étape 1

1. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement.
2. Éplucher la gousse d'ail et [ôter son éventuel germe](#).
3. Couper le bout terreux et [nettoyer les champignons](#).
4. Couper les champignons en 4 (ou 6 s'ils sont très gros)
5. Si vous avez acheté votre lapin entier, le couper en morceaux.

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter l'ail et l'oignon.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 12 pendant 10 secondes

Étape 3

1. Si vous avez le [fond plat](#), installer celui-ci dans la cuve : repousser ail et oignons sur les pourtours de la cuve avant de dévisser l'écrou de verrouillage de l'axe de rotation pour l'ôter et le remplacer par le fond plat.
Si vous n'avez pas le fond plat, laissez l'axe de rotation nu (sans couteau)
2. Ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve.
3. Laissez le couvercle ouvert et lancer le robot à 150°C pendant 5 minutes.
4. Remuer régulièrement.

