

Lapin à l'agenaise

Pour 4 personnes: 1 gros lapin de plus de 1,5 kg; 500 g de pruneaux (secs!), 2,5 dl de vin rouge; 2,5 dl d'eau; 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin; 5 dl de bière; 80 g de beurre; 2 gousses d'ail pressées; 120 g d'oignons; persil, thym, laurier; sel et poivre.

Pour le beurre manié: 50 g de beurre et 40 g de farine.

découper votre lapin

Faites mariner ces morceaux pendant une nuit dans la bière aromatisée du vinaigre, de l'ail, des oignons émincés en rondelles, du persil grossièrement haché, du thym, du laurier. Lorsque le lapin est suffisamment mariné, sortez les morceaux, égouttez et épongez-les soigneusement. Faites chauffer le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les morceaux de lapin. Salez et poivrez. Lorsqu'ils sont bien dorés sur toutes les faces, mouillez avec 2 dl

de la marinade. Laissez cuire pendant 1 h. Ajoutez les pruneaux que vous aurez préalablement fait tremper pendant 12 h. également dans le mélange eau et vin rouge.

Travaillez votre beurre ramolli et la farine dans un bol, puis ajoutez ce beurre manié au lapin. Mouillez encore si besoin avec un peu de marinade et laissez cuire encore pendant 30 minutes. Vérifiez l'assaisonnement avant de servir et accompagnez d'une bonne purée de pommes de terre maison ou de nouillettes chinoises au beurre.