

Vu à
la Télé

Lapin confit aux pruneaux (dénoyautés)

Ne prendre que les cuisses. 1 dz de pruneaux.
Mettre les cuisses au gros sel et ail
hâché pendant 10h. au réfrigérateur
Dans de la graisse de canard à
peu frémissante faire cuire pendant
1h. 30 les cuisses - Attention ne pas
laisser chauffer au delà. Égoutter
Dans 1/2 l. de vin de Chinon, mettre
100g de sucre et laisser former
le sirop pendant 1/4 d'heure.
Après cuisson, ~~garder 4 pruneaux~~ ^{cuire les pruneaux pendant 1/4 h.}
pour le dressage.
Mixer les autres pruneaux avec
leur sauce. On obtient une
sauce épaisse -
Dresser ; un pruneau dans le creux
de chaque cuisse. Une ^{poignée} de
de sauce sur chaque cuisse. Une
poignée de persil plat hâché.
Servir le reste de sauce à part.

→