

## Lapin mariné

Préparation la veille :

Couper le lapin fermier en morceaux. Le mettre dans un saladier et le recouvrir de vin rouge.

Ajouter sel, poivre, 1 feuille de laurier, 3 clous de girofle, oignons coupés fins.

Le lendemain :

Faire rôtir le lapin dans une cocotte avec de l'huile et du beurre. Faire en plusieurs fois si le lapin est gros.

Prendre les oignons de la marinade avec une fourchette, les ajouter au lapin, les laisser dorer puis y mettre le vin. Mettre un cube pot-au-feu.

Cuisson : 1 heure ½ environ. Vérifiez l'assaisonnement en cours de cuisson.

10 mn avant la fin de cuisson, délayez de la farine dans du café (1 moitié de bol de café avec 3 cuillerées à soupe de farine).

Servir avec des nouilles et des légumes de votre choix.