



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Marinade : 24 h
Cuisson : 1 h 05



Lapin mariné au vinaigre

INGREDIENTS

1 lapin de 1,5 kg en morceaux
4 gousses d'ail nouveau de préférence
10 cl de vinaigre de cidre
2 cuil. à soupe d'huile de colza
1 cuil. à café de sarriette
1 branche de thym frais
Sel, poivre du moulin

Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en lamelles, retirez le germe si ce n'est pas de l'ail nouveau.

Avec un petit couteau de cuisine, faites plusieurs incisions dans la chair des morceaux de lapin et glissez-y un éclat d'ail.

Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux avec la sarriette et le thym, un peu de poivre et de sel. Arrosez du vinaigre de cidre et laissez mariner 24 h au frais en retournant trois ou quatre fois les morceaux.

Essuyez les morceaux de lapin en conservant la marinade et filtrez-la.

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une sauteuse, ajoutez les morceaux de lapin et laissez-les dorer 5 min en les retournant.

Versez la marinade sur le lapin et laissez cuire à couvert et à petits frémissements 1 h en ajoutant au besoin un peu d'eau de temps en temps si la sauce devenait trop courte.

Servez le lapin nappé de sa sauce.

