

Lapin facile



FACILEeBUONO

demi-lapin coupé en morceaux
quelques tranches de lard fumé
du romarin/de la sauge

facileebueno.com



Laver et sécher les morceaux de lapin avec de l'essuie-tout.

Envelopper une tranche de lard avec une branche de romarin autour de chaque morceau de lapin.

Disposer les morceaux dans un plat de cuisson.

Préchauffer le four à 180° (sans ventilation).

Cuire pendant 90 minutes en position centrale sans jamais ouvrir la porte du four.

Le lapin sera cuit lorsque la viande se détachera de l'os.

Accompagnement:

Pour un plat unique, ajoutons au début de la cuisson de petites pommes de terre préalablement salées et légèrement enduites d'huile. Les pommes de terre seront cuites lorsque un cure-dent les traversera.

