Lapin au café

FACILEeBUONO

Pour 1 kg de lapin:
1,5 dl de vin rouge
1,5 dl d'eau
1 cuillère à soupe de farine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 pincées de cannelle
2 cuillères à café rases de sel
1 petite tasse de café expresso

facileebuono.com

Après avoir lavé les morceaux de lapin, essuyons-les avec du papier absorbant. Passons-les dans la farine en éliminant l'excès en les secouant légèrement.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir le lapin des deux côtés. Arrosez-le de vin, ajoutez le sel, la cannelle et l'eau. Lorsqu'il recommence à bouillir, réduisez le feu et couvrez avec un couvercle*.

Poursuivez la cuisson pendant une heure** et ajoutez le café 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Vous obtiendrez un lapin tendre et particulièrement délicieux.

** Il est essentiel de laisser complètement évaporer l'alcool du vin avant de couvrir la poêle. Cela permet d'éliminer la saveur amère de l'alcool.*
*** Le lapin est cuit quand il se détache de l'os.*