

Lapin aux pruneaux et aux amandes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de cuisses de lapin (4 à 6 morceaux)
- 2 gros oignons
- 150 g de sirop
- 10 g de vergeoise brune
- 0,3 l de vinaigre
- 0,1 l d'eau
- 0,1 l de vin rouge
- poivre et sel
- laurier, clou de girofle
- 100 g de pruneaux dénoyautés
- amandes dorées

Préparation

Laisser mariner les cuisses de lapin avec l'oignon, le vinaigre, l'eau, le vin rouge et les épices pendant une nuit. Sortir les cuisses de lapin de la marinade et séchez-les en les tamponnant. Laisser colorer le beurre et faire revenir les cuisses jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Répartir la marinade sur les cuisses dorées et porter à ébullition. Ajouter alors la vergeoise brune et le sirop. Après environ une heure, ajouter les pruneaux et laisser mijoter le tout pendant une demi-heure. Assaisonner éventuellement et lier.

Pour terminer, parsemer d'amandes dorées.

Nous vous souhaitons un repas 'chic' et savoureux.

L'équipe de Sjiek

Café Sjiek

Fondé en 1982

www.cafesjiek.nl / info@cafesjiek.nl / [@cafesjiek](https://www.instagram.com/cafesjiek)