

Marmelade froide de lapin aux oignons confits

Préparation 20 mn

Cuisson 1 h 15

Les ingrédients pour 4 personnes :

3 cuisses de lapin
2 gros oignons
1 c à s de sucre cassonade
1 branche de romarin
1 bouquet de thym frais
30 g de beurre
1 cube de bouillon de volaille
1 c à s d'huile d'olive

Faire saisir les cuisses de lapin dans l'huile d'olive et une fois dorées verser 1 l d'eau (j'en ai mis moins il suffit de bien recouvrir la viande) sur les cuisses et ajouter les herbes, le cube de bouillon, du sel et du poivre et cuire 1 h sur feu moyen.

Dans une casserole faire revenir au beurre les oignons émincés et quand ils sont fondus saupoudrer du sucre cassonade et laisser confire doucement 30 mn jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.

Désosser les cuisses de lapin et les effiloche.

Mélanger la chair aux oignons et remettre le tout à mijoter sur feu doux en remuant de temps en temps.

A ce stade, et après dégustation je pense que pour amener un peu de peps à cette recette délicieuse par ailleurs, il serait bien de mettre un peu de vinaigre balsamique. C'est en tout cas ce que je ferai la prochaine fois, la douce acidité du balsamique doit très bien se fondre à l'ensemble.

Laisser refroidir le tout et servir avec des tranches de pain grillé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>