

## Lapin à la liégeoise

Pour 4 personnes :

- 1 lapin
- 100 gr de lardons
- 200 gr de pruneaux
- 2 oignons
- sirop de Liège
- 1 cube de bouillon de bœuf
- Huile de pépin de raisin
- Farine
- 1 cuillère à soupe de sirop de Liège
- sel, poivre et thym

Préparation :

- Pattes de lapin entier pas trop gras.
- Mettre de l'huile de pépin de raisin dans une grande poêle et faire dorer le lapin sous toutes ses faces. Retourner et faire dorer pendant 20 minutes sans brûler.
- Jeter la graisse.
- Dans une marmite à fond épais, faire revenir dans de l'huile de pépin de raisin 1 ou 2 oignons transparents sans laisser brûler.
- Mettre le lapin dessus.
- Faire bouillir séparément deux grandes tasses d'eau avec un cube de bouillon de bœuf.
- Enfariner les morceaux de lapin jetés en pluie et « touiller » dans la graisse.
- Recouvrir de bouillon.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de sirop de Liège
- Ajouter du sel, du poivre et du thym.
- Couvrir et faire cuire à feu doux pendant environ 1 heure.
- Mi-cuisson ajouter quelques lardons.
- ¼ d'heure avant la fin, ajouter des pruneaux.
- S'ils sont secs, faire tremper 2 heures avant.
- Servir avec de la compote, des frites et un bon vin rouge.