

Comité Interprofessionnel du Lapin - CLIPP

28 rue du Rocher - 75008 PARIS

www.lapin.fr



AVEC SES MORCEAUX DE CHOIX,
LE LAPIN EST DEVENU PLUS FACILE À CUISINER.

LE LAPIN
IL A BEAUCOUP CHANGÉ.

RECETTE
À LA SAUTEUSE.

CUISSE DE LAPIN AUX TOMATES ET SES FEUILLES DE BASILIC.



INGRÉDIENTS :

4 cuisses de lapin
1 oignon entier
4 tomates en grappe
Quelques feuilles de basilic
1 filet d'huile d'olive



4 personnes



10 min



45 min

PRÉPARATION :

Dans une sauteuse ou une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et y faire dorer les cuisses sur chaque face.

Ajouter l'oignon émincé, et les tomates coupées en quatre.

Saler, poivrer et parsemer de quelques feuilles de basilic.

Couvrir la sauteuse et faire cuire 45 mn à feu doux.

Décorer de quelques feuilles de basilic.

Retrouvez d'autres recettes simples et raffinées sur le www.lapin.fr

RECETTE
À LA POÊLE.

FILET DE LAPIN AUX CHAMPIGNONS DE PARIS ET AMANDES ENTIÈRES.



INGRÉDIENTS :

8 filets de lapin
100 grammes de champignons de Paris
100 grammes d'amandes entières
1 noix de beurre
1 petit pot de crème fraîche



4 personnes



10 min



15 min

PRÉPARATION :

Nettoyer les champignons de Paris et les couper en fines tranches. Les faire revenir dans la poêle, avec une noix de beurre puis réserver.

Dans une poêle, faire dorer les filets de lapin dans un peu de beurre pendant 2 mn.

Baisser le feu.

Ajouter les champignons et les amandes entières.

Saler et poivrer.

Laisser cuire une dizaine de minutes et avant de servir, ajouter une cuillère de crème fraîche.

Retrouvez d'autres recettes simples et raffinées sur le www.lapin.fr