

Lapin au sirop de Liège

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 morceaux de lapin
- 2 gros oignons
- 3 c. à s. de sirop de Liège
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à s. de farine
- 1 c. à s. de beurre – sel/poivre

Préparation

Eplucher et couper les oignons en lanières. Mettre à chauffer le beurre dans une casserole. Y faire revenir les oignons 2 min. à feu doux. Ajouter le lapin dans la casserole. Augmenter le feu et faire revenir les morceaux de viande de tous les côtés. Saupudrer de farine et mélanger. Couvrir d'eau bouillante. Ajouter le sirop de Liège et la feuille de laurier. Remuer, réduire le feu. Couvrir et laisser mijoter une petite heure.

