

## Lapin en crépinette

Pour 6 personnes

*6 tranches de lard  
1 lapin désossé  
100 gr de crépinette  
( garder les os pour la sauce )*

*Farce :*

*2 oignons ( 200 gr )  
Persil : 1 bouquet  
Ail : 1 tête ( 10 gousses )  
Moutarde : 2 cuillères à soupe  
Amandes effilées : 50 gr  
Sel  
Poivre  
Pastis : 1 dose*



- Disposer la farce sur les morceaux de lapin préalablement salé et poivré au moulin
- Enrober dans la crépinette
- Mettre une feuille de laurier dessus et enrouler avec une tranche de lard
- Faire une papillote avec de l'aluminium 15 min d'un côté, 15 min de l'autre à four 180°

### Sauce

- Faire revenir les os à feu vif à l'huile d'olive salés et poivrés et saupoudrés d'herbes de provence
- Lorsqu'ils sont roussis, saupoudrer de 3 cuillères de farine
- Mouiller avec un verre de blanc et ½ l d'eau
- Faire réduire à l'état sirupeux
- Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement, rajouter une noix de beurre, 1 cuillère de persillade et le jus que les lapins ont rendu à la cuisson dans la papillote

**Stéphane BOUC**  
**Restaurant Chez Grand Mère**

