



## Lapin braisé à la bière

Préparation 15 MIN

Cuisson 1 H 40 MIN

Portions 4

Se congèle

### Ingrédients

- 4 cuisses de lapin
- 60 ml (¼ tasse) de beurre
- 10 oignons verts, hachés
- 1 bouteille de 341 ml (12 oz) de bière blonde
- 1 boîte de 284 ml (10 oz) de bouillon de poulet concentré, non dilué
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
- Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une grande poêle ou une casserole, dorer à feu moyen les cuisses de lapin dans le beurre. Ajouter les oignons verts et bien mélanger.
2. Ajouter la bière, le bouillon et le sirop d'érable. Porter à ébullition. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter environ 1 h 30 ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. Saler et poivrer.
3. Servir avec une poêlée de topinambours rôtis (voir recette) ou des pâtes fraîches.