

*Une bière, une recette!*

# LAPIN AUX PRUNEAUX À LA CALVINUS BLONDE



## *Ingrédients pour 6 personnes:*

- 75 cl de Calvinus Blonde Bio
- Un peu de muscade
- Sel, poivre
- 3 cc de fond de volaille
- 5 pruneaux
- 1 paquet de lardons nature
- 1 gros oignon et 2 échalotes émincés
- 6 champignons émincés
- 6 à 8 morceaux de lapin

## *Préparation*

Faire colorer dans une cocotte en fonte les morceaux de lapin avec un peu de matière grasse.

Faites ensuite dorer l'oignon et les échalotes, puis les champignons et en dernier les lardons, retirez le surplus de gras.

Remettez les morceaux de lapin, l'oignon, échalotes, champignons et lardons dans votre cocotte puis saupoudrez le tout du fond de volaille et d'un peu de muscade, sel, poivre.

Mouillez avec la Calvinus Blonde Bio, placez dans le jus les pruneaux et laissez cuire une quarantaine de minutes.

*Bonne dégustation!*

