



## Lapin braisé à la polenta et légumes de printemps

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

- 3 barquettes de 2 cuisses de lapin Lapin & Bien
- 1 oignon
- Farine
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl de crème fraîche
- 50 g de raisins secs
- Quelques feuilles de basilic

### *Pour l'accompagnement*

- 300 g de carottes
- 3 navets nouveaux
- 1 litre de bouillon de légumes

- 200 g de polenta
- 50 g de parmesan râpé

1. Faites chauffer 1 noisette de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile dans une cocotte. Ajoutez les cuisses de lapin et les oignons émincés, faites colorer 5 minutes sur feu moyen. Saupoudrez de farine et mélangez. Salez et poivrez.
2. Versez de l'eau à hauteur de la viande et ajoutez le cube de bouillon de volaille. Faites cuire à feu doux et à couvert pendant 25 minutes.
3. Fouettez le jaune d'oeuf avec la crème dans un bol. Versez le mélange dans la cocotte sur le lapin, ajoutez les raisins et prolongez la cuisson 5 minutes à feu doux, sans laisser bouillir.
4. Pour l'accompagnement : faites cuire les carottes et les navets coupés en rondelles 15 minutes à la vapeur. Préparez la polenta : portez à ébullition le bouillon dans une casserole et versez la polenta en pluie. Baissez le feu et laissez épaissir le tout à petit feu tout en remuant pendant 5 minutes.
5. Incorporez le fromage et mélangez.
6. Dressez le tout dans l'assiette, parsemez de basilic ciselé, arrosez de sauce et dégustez.