

Le lapin à la sauce piquante

Lapin

Huile

Pommes de terre

2 cuillères de farine

oignon, ail, persil

2 ou 3 cuillères de vinaigre

Je coupe mon lapin en morceaux et je le fais frire à la poêle avec un peu d'huile.

Quand il est bien doré, je le mets dans un plat.

Dans la poêle imprégnée des sucs de cuisson du lapin, je fais revenir

des pommes de terre taillées comme des frites.

Quand elles sont presque cuites, j'ajoute les morceaux de lapin et 2 cuillères de farine.

On peut mettre un peu d'oignon, d'ail, de persil...On brasse le tout à

la cuillère en bois et on recouvre d'eau, légèrement.

Quand ça bout, on ajoute 2 ou 3 cuillères de vinaigre. On laisse

mijoter, on sale, on poivre...

"Sophie L"

la grand-mère Lucie à Marguerite M., Almanach du charentais, 1999

lien permanent vers la recette : [Le lapin à la sauce piquante](#)