



*Avec le lin, c'est la nature
qui vous fait du bien*



Ferme du Parc

Idée recette

Fricassée de lapin au citron

Ingrédients

- 1 lapin
- 8 jus de citron ;
- 2 citrons
- 1dl. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Marjolaine
- 1 cuillère à café de persil haché

Tailler le lapin en morceaux. Les mettre à mariner dans le jus des citrons pendant 3 heures. Les égoutter, les éponger, les assaisonner, les poser dans un plat allant au four, les arroser d'huile d'olive ; enfourner th. 7, pendant 1 heure en arrosant souvent pendant la cuisson avec le jus de citron. En fin de cuisson, retirer les morceaux de lapin, les dresser dans un plat de service, arroser avec le jus de cuisson restant, saupoudrer le dessus de persil haché et servir avec des pommes de terre rôties au four en même temps que le lapin.