



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



Ferme du Parc

Idée recette

Pot-au-feu de lapin

Ingrédients

- 1 lapin
- 3 carottes
- 3 navets
- 1 boule de céleri
- 1 poireau
- 6 pommes de terre
- 1 demi-chou blanc
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- 10 grains de poivre
- Sel
- 2 litres de cidre
- 1 litre d'eau

Dans une casserole, mettre le cidre, l'eau, le laurier, les clous de girofle, le sel, le poivre en grains et tous les légumes sauf les pommes de terre. A ébullition, ajouter les morceaux de lapin et cuire 1 heure. Lorsque les légumes sont cuits, les retirer. Poursuivre la cuisson du lapin. Cuire les pommes de terre à part avec un peu de bouillon prélevé. Dresser dans un plat comme un pot-au-feu avec le bouillon servi à part. Accompagner de moutarde.