



## Jardin à table

### Cuisses de lapin aux myrtilles

*Préparation : 30 min. - Cuisson : 25 min.  
Marinade : Une journée.*

**Ingrédients pour 4 personnes :**

*4 cuisses de lapin désossées*

*50 g de beurre*

*50 ml de crème fraîche*

*2 cuillères à soupe de gelée de myrtilles*

*225 g de myrtilles fraîches*

*Sel et poivre*

**Marinade :**

*200 ml de vin rouge*

*3 c. à soupe d'huile d'olive*

*2 c. à soupe de vinaigre de myrtille ou  
de framboise*

*2 gousses d'ail*

*1 branche de romarin*

*1 pincée de poivre noir*

*1 pincée de muscade*

■ Mélanger les ingrédients pour la marinade, la verser sur les cuisses de lapin et laisser macérer 24 heures au froid.

■ Retirer la viande de la marinade, l'éponger sur du papier absorbant et la faire revenir dans un peu de beurre. Saler et poivrer.

■ Passer la marinade au chinois, la verser sur la viande. Ajouter les myrtilles fraîches et cuire à feu très doux environ 20 minutes.

■ Retirer la viande et la conserver au chaud. Faire réduire la marinade de cuisson de moitié, ajouter la crème fraîche, la gelée de myrtille, le sel, le poivre et, hors du feu, incorporer au fouet le reste de beurre à la sauce.

A servir avec un plat de pâtes et une poêlée de champignons.

