

Lapin au citron

Marinade : 2h

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1h

Pour 6 personnes :

- **Un lapin coupé en morceau (bio de préférence)**
- **3 citrons bio**
- **4 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **Gingembre en poudre**
- **1 dose de safran**
- **40 cl de crème fraîche ou de soja**
- **Sel, poivre**

Préparation :

Préparer la marinade : dans un saladier, mélanger le gingembre, le sel, le poivre avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus des 2 citrons.

Frotter les morceaux de lapin avec ce mélange et laisser les mariner pendant 2 heures environs, en retournant les morceaux de temps en temps.

Faire dorer les morceaux de lapin dans une cocotte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ensuite saupoudrer de safran puis mouiller avec la marinade et ajouter 205 ml d'eau.

Laisser mijoter environ 40 minutes, puis ajouter la crème fraîche et laisser réduire. Ajouter le citron coupé en fines tranches et rectifier l'assaisonnement.

Pour la déco vous pouvez ajouter du persil ou de la coriandre !