



**Mes commissions pour 6 personnes :**

- 1 lapin entier à faire découper, soit 6 morceaux choisis de lapin (cuisse et/ou r  ble )
- 12 tranches fines de poitrine fumée
- 1 tête d'ail sèche ou 3 têtes d'ail fraîches
- 1 grosse branche de romarin
- 3 cuillérées    soupe de vinaigre de cidre
- 33 cl de bière
- 1 botte de jeunes carottes
- 1 botte de jeunes navets
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

### La préparation :

- Faire barder les morceaux de lapins sous forme de paupiettes par le boucher ou le faire soi-même: il suffit d'entourer chaque morceau par une croix de tranches fines de poitrine fumée et de ficeler,
- Faire chauffer une huile d'olive basique dans un faitout en fonte, y retourner rapidement les paupiettes pour leur donner un aspect doré et les gousses d'ail en chemise, puis déglacer avec le vinaigre de cidre. Lorsque le vinaigre est quasiment résorbé, rajouter la bière, la branche de romarin.
- Donner deux tours, de moulin à poivre et ajouter quelques pincées de fleur de sel, Au bout de 45 min, rajouter les carottes et navets préalablement épluchés et coupés en bâtonnets, (ainsi que les trois têtes d'ail frais coupées dans leur circonférence) en les posant sur le dessus des paupiettes afin qu'ils cuisent à la vapeur, laisser cuire encore 10 ou 15 min,
- Saler les légumes, d'une pincée de fleur de sel puis servir en assiette creuse et arroser d'une bonne rasade d'huile d'olive.