

Nom de la recette	Lapin mariné, sauce aux pignons de pin
Nature du plat (entrée, plat, dessert, cocktail...)	plat
Produits de votre ferme valorisés dans cette recette	Lapin fermier (Huile de colza ail échalote de chez Marie Thé Laluque)
Temps de préparation	1/2h et au moins 2h de marinade
Temps de cuisson	50 mn
Nombre de personnes	6 à 8 personnes
Ingrédients	Un lapin fermier découpé 1 citron Huile de colza ail échalote (MT Laluque) Basilic et persil 25 cl de bouillon de volaille sel et poivre Sauce : 50 g de pignons de pin 2 gousses d'ail épluchées 5 cl huile de colza ail échalote 3 ou 4 brins de basilic 50g de parmesan râpé
Préparation	<p>Préparer la marinade : mélanger le jus de citron avec 3 cuillères à soupe d'huile de colza aromatisée, le persil et le basilic ciselés. Poivrez. Mettre les morceaux de lapin dans un plat et arroser avec la marinade puis laisser au frais au moins 2h (4h encore mieux...)</p> <p>Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec un peu d'huile. Quand la viande est dorée arroser avec le bouillon de volaille, couvrir et laisser cuire environ 45 mn.</p> <p>Préparez la sauce : mixer les pignons de pin avec l'huile et les gousses d'ail (préalablement coupées grossièrement), le parmesan râpé et le basilic ciselé.</p> <p>Servez bien chaud en nappant le lapin de sauce et accompagnez de pâtes fraîches par exemple. Décorer avec quelques pignons de pin grillés.</p>
Conseil du sommelier (que boire avec la recette ?)	
Remarque, commentaire	On peut aussi servir avec des tagliatelles de courgettes. Plat qui se mange bien réchauffé, seule la sauce doit être fait au dernier moment
Nom de la photo associée	