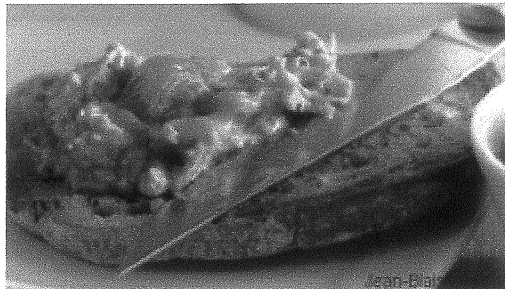


## Cuisine

### Rillettes de lapin à la compote d'oignons

<< Retour



**Type de plat:** entrée

**Saison:** automne/hiver

**Temps de préparation:** 20 MIN

**Temps de cuisson:** 2H 30 + 30 MIN

**Pour:** 4 PERSONNES

**Produits:**

- 4 morceaux de lapin (râble ou cuisse)
  - 200 g d'épaule de porc
  - 1 tranche de lard de 1 cm d'épaisseur
  - 3 cuil. à soupe d'huile
  - 2 brins de romarin
  - 2 brins de thym
  - 2 feuilles de laurier
  - 3 cuil. à soupe de miel liquide
  - 2 cuil. à soupe de sauce de soja
  - 1/2 cuil. à café de cumin en poudre
  - 1/4 de litre de bouillon de viande
  - sel, poivre
- Pour la compote d'oignons
- 5 oignons
  - 100 g de beurre
  - 4 cuil. à soupe de raisins secs
  - sel, poivre

#### Instructions :

Dans une sauteuse, chauffez légèrement l'huile. Faites revenir les morceaux de lapin sur toutes les faces avec l'épaule de porc et le lard coupé en morceaux. Ajoutez le cumin, le miel, la sauce de soja, le romarin, le thym et le laurier. Mouillez avec le bouillon de viande.

Salez et poivrez. Couvrez. Laissez mijoter 2h à feu doux, en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Mettez les oignons à revenir à feu doux. Ajoutez 1/4 de litre d'eau, puis les raisins. Salez et poivrez. Laissez cuire de 30 à 40 min jusqu'à l'obtention d'une compote.

Retirez les viandes de la sauteuse. Après avoir désossé le lapin, effilochez les viandes à l'aide d'une fourchette. Remettez dans la sauteuse. Couvrez et laissez cuire encore 30min.

Répartissez les rillettes dans des ramequins. Placez au réfrigérateur. Servez-les accompagnées de pain grillé et de compote d'oignons.

#### En savoir plus:

RÉALISATION ARIELLE ROSIN. PHOTOS JEAN-BLAISE HALL.