

# **Lapin délicatement safrané**

## **6 personnes**

### Ingrédients :



1 lapin d'environ 1.3kg, coupé en morceaux  
200gr de lardons  
2 oignons 6 gousses d'ail en chemise  
6 tomates cocktail  
1 jaune d'oeuf  
4 cuillérées à soupe d'huile d'olive  
1 cuillérée à soupe de farine  
10cl de crème fraîche  
20cl de safranelle  
1 filet de sirop au safran  
3 cuillérées à soupe de vinaigre de miel safrané  
Sel, poivre  
6 stigmates de safran

### Préparation :

*Faites infuser le safran dans la crème fraîche la veille.*

*Faites revenir dans une cocotte l'oignon coupé en lamelles, les gousses d'ail, et rajoutez les lardons.*

*Saupoudrez le tout de farine, puis mouillez avec la safranelle et le vinaigre.*

*Salez et poivrez.*

*Dans une poêle, faites dorer les morceaux de lapin, salez et poivrez, puis mettez les morceaux dans la cocotte.*

*Otez l'excédent de graisse de la poêle, déglacez les sucs avec du sirop de safran, versez le déglçage dans la cocotte et couvrez.*

*Faites cuire à feu très doux pendant 1 heure.*

*Dressez les morceaux de lapin sur un plat chaud.*

*Mélangez le jus de cuisson du lapin, la crème fraîche, le jaune d'oeuf.*

*Faites chauffer et nappez en le lapin. Servez aussitôt.*