



SAINT-HERVE  
GRAND-VABRE®

## Lapin au Saint-Hervé®

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Nombre de personnes : 6 à 8 personnes

### Ingrédients :

- 1 Lapin
- 1 Oignon
- 2 Carottes
- 2 Cuillères à soupe de farine
- Saint-Hervé® nature 20cl
- Eau
- Sel
- Poivre

### Préparation :

- Découpez votre lapin, le faire revenir à feux vif 10 min
- Ajouter un oignon émincé
- Ajouter les 2 carottes coupé en mirepoix
- A coloration le singer
- Le déglacer avec 20cl de Saint-Hervé® nature
- Finir de le couvrir avec de l'eau
- Laisser cuire couvert à feux doux 20 minutes
- Vérifier l'assaisonnement
- Servir !

SAINT-HERVE  
GRAND-VABRE®

Avec l'aimable participation du chef Marie Manharic du restaurant chez Marie à Grand-Vabre.

*Vous pouvez faire la variante **sucré salé** en remplaçant le Saint-Hervé® nature par du Saint-Hervé® Noix !*