

Lapin aux poires à botzi et vin cuit

Recette pour 4 personnes



*Un lapin coupé en morceaux
huile d'olives*

Rôtir le lapin dans l'huile d'olives à feu pas trop vif, jusqu'à ce qu'il soit bien coloré.

*Sel, poivre
1 à 2 dl de vin blanc
1 à 2 dl de bouillon
1 à 2 pincées de cumin en poudre
1 à 2 bâtons de cannelle*

Saler, poivrer.
Déglacer avec le vin blanc et le bouillon.
Ajouter le cumin et la cannelle.

16 poires à botzi (petite poire à cuire, 4 par personne)

Ajouter les poires à botzi.
Laisser cuire $\frac{3}{4}$ h à 1 h.

2 c. s. de vin cuit (concentré de jus de poires, spécialité fribourgeoise)

Ajouter le vin cuit 5 min. avant la fin.
Rectifier l'assaisonnement.

www.deleze.name/antoinette/Recettes/

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)