



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



### Médallions de lapin aux petits oignons et à la chicorée

Non mon plat n'est pas brûlé, c'est juste la chicorée qui donne cette couleur. Pour cette recette, j'ai utilisé une bière brune de table légère. Il ne faut pas une bière trop forte. J'avais servi ce plat avec des fleurs de pommes de terre dont je vous donnerai la recette prochainement.



#### INGREDIENTS : 2 personnes

4 médaillons de lapin  
2 càs de chicorée liquide  
1 carotte  
Une trentaine d'oignons grelots (surgelés ou frais)  
1 bouquet garni  
1 verre de bière brune légère  
2 càs de beurre

#### PREPARATION :

Faire dorer les médaillons de lapin dans le beurre. Ajouter les oignons épluchés et laisser blondir. Ajouter la carotte épluchée et coupée en petits dés. Mouiller avec la bière. Ajouter la chicorée, le bouquet garni, saler et poivrer. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant environ 30-40 minutes. Enlever la viande et laisser réduire la sauce, lier éventuellement avec un peu de fécule. Servir immédiatement

**Les Délices de Mimm**

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>