

FILETS DE LAPIN GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE



Pour 2 personnes

- 4 filets de lapin
- 3 c à soupe de moutarde mi-forte
- 3 c à soupe de vinaigre de cidre (ou de vin)
- 2 c à soupe de sirop d'érable
- 1 oignon
- Sel du Rôtisseur
- Poivre (mélange de 5 baies)

Dans un plat, mélangez la moutarde, le vinaigre de cidre et le sirop d'érable...

Ajoutez l'oignon finement haché, salé et poivré...

Ajoutez les filets de lapin en les retournant pour bien les enrober...

Si vous préparez le plat la veille, réservez au frais recouvert de film alimentaire.

J'ai mis à cuire mes filets sur le grill pendant 10 minutes en les retournant régulièrement et en les badigeonnant généreusement de marinade...