

# Lapin a l'orange et sa purée au poivre de Timut

Ingrédients pour 2 personnes :

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

2 cuisses de lapin

3 oranges + les zeste d'une orange

10 cl d'eau

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 cuil à soupe de maïzena dilué dans un fond d'eau

600 g de pommes de terre

20 cl de lait

6 à 7 baie de Timut (Poivre)

Sel et poivre

Préparation :

Préchauffez l'autocuiseur

Programmez l'autocuiseur sur faire revenir et placez y les cuisses de lapin afin de les colorer 10 min environ.

Pendant ce temps émincez l'oignon assez finement

Pressez les oranges. Réservez.

Une fois les cuisses de lapin bien coloré, enlevez les et faites revenir les oignons pendant 4 min environ en les mélangeant régulièrement

Zestez les oranges et réservez le zeste pour la décoration des assiettes

Replacez le lapin dans la cocotte avec l'oignon, salez, arrosez de jus d'orange et de 10 cl d'eau

Fermez le couvercle, passez en sous pression et programmez sur mijoter pendant 50 min

Au bout de ce temps, enlevez les cuisses, versez la Maïzena, bien mélanger et replacez le lapin et laissez réchauffer quelques minutes.

Pendant que les cuisses de lapin cuisent préparez votre purée. Epluchez les pommes de terre, coupez les en petits morceaux, couvrez les d'eau salé et laissez les cuire 25 à 30 min.

15 min avant la fin de la cuisson de la purée, faites chauffer le lait avec les baies de Timut légèrement concassé, une fois le lait bien chaud, enlevez la casserole du feu et couvrez d'une assiette afin de faire infuser le poivre.

Egouttez les pommes de terre et écrasez les au presse purée ou à la fourchette, versez petit à petit le lait, bien mélanger le tout

Vous reste plus qu'à dresser les assiettes

vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!