

Karlos |
Mettre le safran
en 2 fois

Lapin au safran

Découper le lapin et le faire revenir ^{dans une cocotte}.
Y ajouter de l'oignon haché (1 oignon +
2 oignons tendres) puis du pinet
vert coupé en petits morceaux (en lamelles)

Faire dorer 4 tranches moyennes de
pain, à l'huile d'olive (grillées : très bien)
Dans un mortier, mettre de l'ail en
morceaux, quelques filaments de
safran, les tranches de pain frit et
filer l'ensemble. ^{un peu d'huile d'olive} (ou grillées)
Y ajouter le vin
blanc sec (1 verre) et bien mélanger
Ajouter ce mélange dans la cocotte
du lapin. Verser de l'eau ou du
bouillon - 1/4 d'heure avant la fin, ajouter
le reste du safran
Laisser cuire 45 mn, et des champignons de
Paris
Servir entouré de croûtons frites