

# safran octobre occitan

## **Lapin délicatement safrané**

**6 personnes**

### ***Ingrédients***

1 lapin d'environ 1.3kg, coupé en morceaux  
200gr de lardons  
2 oignons  
6 gousses d'ail en chemise  
6 tomates cocktail  
1 jaune d'œuf  
4 cuillérées à soupe d'huile d'olive  
1 cuillérée à soupe de farine  
10cl de crème fraîche  
20cl de safranelle  
1 filet de sirop au safran  
3 cuillérées à soupe de vinaigre de miel safrané  
Sel, poivre  
6 stigmates de safran

### ***Méthode***

Faites infuser le safran dans la crème fraîche la veille.  
Faites revenir dans une cocotte l'oignon coupé en lamelles, les gousses d'ail, et rajoutez les lardons.  
Saupoudrez le tout de farine, puis mouillez avec la safranelle et le vinaigre. Salez et poivrez.  
Dans une poêle, faites dorer les morceaux de lapin, salez et poivrez, puis mettez les morceaux dans la cocotte.  
Otez l'excédent de graisse de la poêle, déglacez les sucs avec du sirop de safran, versez le déglaçage dans la cocotte et couvrez.  
Faites cuire à feu très doux pendant 1 heure.  
Dressez les morceaux de lapin sur un plat chaud.  
Mélangez le jus de cuisson du lapin, la crème fraîche, le jaune d'œuf. Faites chauffer et nappez en le lapin.  
Servez aussitôt.