

# Lapin au cari et au lait de coco

4 à 6 personnes . 20 minutes de préparation . 1 h 15 de cuisson

## Ingrédients

- 1 lapin, coupé en morceaux (demandez à votre boucher de le faire) ou 6 cuisses
- 2 c. à soupe (30 ml) de cari de Madras
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de coco
- 2 oignons, émincés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 1 boîte (400 ml) de lait de coco
- 3 tomates italiennes, coupées en dés
- 2 c. à soupe (30 ml) de gingembre, râpé
- 2 feuilles de laurier
- ½ tasse (125 ml) de coriandre, ciselée, et un peu plus pour le service
- Quartiers de lime pour le service
- Sel et poivre du moulin

## 5 étapes faciles!

- 1 Griller** Frotter la viande avec le sel, le poivre et le cari. Dans une grande cocotte, faire dorer les morceaux de viande dans l'huile de coco. Retirer.
- 2 Déglacer** Dans la même cocotte, faire tomber les oignons et l'ail, déglacer avec le lait de coco, ajouter les tomates et le gingembre. Bien mélanger et ajouter les morceaux de viande.
- 3 Aromatiser** Ajouter les feuilles de laurier et la coriandre.
- 4 Mijoter** Laisser mijoter à couvert 1 h 15 au four à 325 °F ou jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- 5 Savourer** Accompagner d'un riz basmati au citron, de coriandre fraîche et de quartiers de lime.

### Saviez-vous que...

Le prix du lapin au kilo est inférieur à celui d'une poitrine de poulet désossée.