**Lapin aux prunes avec Trappiste**

**Lapin  
prunes séchées  
Trappiste  
bouillon de légumes  
lardons  
beurre  
oignons  
balsamique**

**sucre brun  
thym  
laurier  
farine  
persil  
pain brun  
moutarde  
sel et poivre**

Coupez les oignons grossièrement. Faites frire les lardons avec les oignons et mettez-les dans une casserole Creuset ou similaire.

Soupoudrez les morceaux de lapin dans la farine et faites-les frire dans du beurre.

Mettez le lapin dans la casserole avec du laurier, du thym, de la bière Trappiste et remplissez avec le bouillon de légumes. Ajoutez un peu de balsamique et de sucre brun et mélangez bien. Salez et poivrez selon votre goût.

Tartinez une tranche de pain sans croûte avec de la moutarde. Mettez-le sur la viande.

Laissez mijoter pendant deux heures et après 45 minutes, ajoutez les prunes. Remuez bien le tout avant de servir et terminez dans l'assiette avec du persil haché.