

Une recette de ma meilleure amie!

le lapin lardé



Ingredients:

un lapin
4 à 5 tomates
environ 25 tranche de lard fines
moutarde
sel,poivre, un peu de matiere grasse pour la cuisson

enduire le lapin de moutarde
prenez vos tranches de lard et "momifiez" le lapin!
faut en mettre partout
une fois bien envelopper ,mettez le dans un platt allant au four
lavez et coupez les tomate en croix
disposez le tomates de façon à recouvrir le lapin lardé
mettre quelques morceaux de margarine
et mettre au four
c'est délicieux avec des pommes de terre!
bonne appétit!