



## Cuisses de lapin 'indian style'

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cuisses de lapin désossées (ou à désosser)
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de racine de gingembre
- 3 c. à soupe de yaourt grec
- 1/3 de piment 'chili' rouge
- 2 c. à soupe de coriandre ciselée
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à soupe de noix de cajou pilées
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1/2 c. à café de maïzena
- Sel, poivre, huile d'olive

### Temps de préparation :

5 mn

### Temps de cuisson :

25/30 mn

### Température de cuisson :

200°C

### Commentaires :

### Recette :

1. Coupez les tranches de pain d'épices en deux dans l'épaisseur. Pelez l'ail et le gingembre. Hachez-les dans un petit mixer.
2. Fendez le 1/3 du piment 'chili' en deux, ôtez les graines et coupez-le finement.
3. Versez dans un bol, la purée ail gingembre, le chili, le yaourt, la crème, les noix de cajou pilées, la coriandre, le cumin, et la maïzena. Salez, poivrez et mélangez.
4. Vous pouvez demander à votre volailler de désosser les cuisses de lapin. Sinon, voici la méthode : entaillez la chair le long de l'os, avec un couteau pointu et tranchant, sans percer le côté opposé et tournez autour de l'os afin de le dégager. Gardez l'extrémité de l'os sur 5 cm environ, coupez-le avec un couperet (couteau à lame large et rigide).
5. Ouvrez les cuisses de lapin et tartinez-les de la préparation. Refermez les cuisses pour leur redonner leur forme initiale et maintenez-les fermées avec de la ficelle de cuisine.
6. Disposez les cuisses dans un plat à mettre au four et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
7. Enfournez le tout dans un four préchauffé à 200°C et laissez cuire 25 à 30 mn. Retournez-les délicatement 10 mn avant la fin de cuisson.
8. Servez avec un riz parfumé mélangé à des pistaches grossièrement concassées.