

# Recettes de cuisine de base

## Découpe d'un lapin

### Ingrédients

- 1 lapin entier cru de 1,5 kg environ
- 1 couteau à découper
- 1 couteau hachoir chinois

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Enlever les abats (foie, rognons, poumon et cœur).

Dégraissier partiellement.

Couper la tête au niveau du cou au plus près des jointures des pattes avant.

Séparer les cuisses en coupant au niveau de l'arrondi et déjoindre les.

Couper la pointe de l'os restant en prenant soin d'enlever les éclats d'os éventuels.

Dégager les épaules en coupant derrière les omoplates.

Couper la gorge.

Détacher le râble, reconnaissable à sa couleur un peu plus claire et le dégraissier partiellement.

Replier les bords de chair sur le râble et le couper en 3.

Retirer les petits filets autour de la cage thoracique.

Couper les bas des pattes.

Couper les pates avant et arrière en 2.

Enfin, couper la cage thoracique en 2.