

# Recettes créoles à la viande

## Lapin aux légumes péyi (pays)

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients le lapin aux légumes ‘péyi’</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lapin de 1,5 kg environ</li><li>• 600 gr de christophines</li><li>• 600 gr de patates douces</li><li>• 200 gr de malangas</li><li>• 25 gr de cive ciselée (3 branches)</li><li>• 1 citron vert</li><li>• 1 cuillère à café de purée de piment végétarien</li><li>• 1 cuillère à café de coriandre moulue</li><li>• 1 petite cuillère à café de gingembre moulu</li><li>• 1 petite cuillère à café de cumin en poudre</li><li>• 5 cl de vin blanc sec</li><li>• 5 cl d’huile d’olive (2 cuillères à soupe)</li><li>• 2 clou de girofle</li><li>• 1 bouquet garni (romarin, thym, feuille de bois d’Inde, persil)</li><li>• 2 gousses d’ail</li><li>• 1 bouchon de rhum vieux</li><li>• Sel</li><li>• Poivre</li><li>• Eau</li></ul>	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : Facile</p> <p>Marinade : 24 h</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 1h10</p>
--	--

Pour préparer la marinade, presser le citron vert dans un plat creux, ajouter la cive ciselée, la purée de piments végétariens, la coriandre, le gingembre, le cumin, le vin blanc sec, l’huile d’olive et l’ail pressé et mélanger.

Déposer le lapin coupé en morceaux sur l’appareil, bien mélanger et laisser mariner au frais pendant 24h.

Mettre de l’huile à chauffer dans un faitout et y faire revenir les morceaux de lapin marinés.

Ajouter de l’eau à hauteur pour noyer le lapin et laisser cuire 35 mn.

Eplucher, enlever le cœur et couper les cristophines en petits morceaux.

Eplucher les patates douces et les malangas et les couper en petits morceaux.

Au bout des 35 mn de cuisson, ajouter les clous de girofle, le bouchon de rhum vieux et tous les légumes coupés au lapin.

Mélanger et prolonger la cuisson de 25 mn.

Vérifier l’assaisonnement en fin de cuisson et servir bien chaud avec du piment fort (facultatif) et du citron.