

Lapin au Citron -

Faire revenir comme ci-dessus vos morceaux de lapin mais là, ils doivent être bien dorés. + sel et poivre. Baissez le feu, ajoutez un hachis d'ail et persil, faire revenir et quand l'odeur commence à se développer, rajoutez un geste de citron râpé - + le jus d' $\frac{1}{2}$ citron et $\frac{3}{4}$ de verre de vin blanc sec.

Attention le geste de citron Râpé vous n'en mettez qu'une $\frac{1}{2}$ cuillère à café bien Rase - Pas plus ce serait amer.