

Grillade de lapin

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 morceaux de lapin Paille d'Orée (cuisses ou épaules)

Marinade

- 3 c à s d'huile d'olive
- 4 c à c de moutarde
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

PREPARATION

Faites la marinade en mélangeant l'huile d'olive, la moutarde, les herbes de Provence, sel et poivre.

Badigeonnez les morceaux de lapin et mettez au frais au moins 2 heures.

Cuire au barbecue (ou sous le gril du four), 10 min de chaque côté.
Pendant la cuisson, arrosez régulièrement le lapin avec la marinade.