

Bleu d'Auvergne sur tajine de lapin et safran



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



Ingrédients

Fromage : 100 g de [Bleu d'Auvergne](#) AOP
4 cuisses de lapin désossées
600 g de pommes de terre
3 à 4 pistils de safran
15 g d'abricots secs
15 g de pruneaux
15 g de raisins secs
20 cl de fond de veau
15 g d'amandes effilées
2 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Faites dorer à la poêle les cuisses de lapin désossées sur toutes leurs faces dans l'huile d'olive bien chaude.
2. Epluchez, lavez, essuyez puis taillez les pommes de terre dans leur longueur.
3. Dans un plat à tajine, disposez les quartiers de pommes de terre, puis dessus les cuisses de lapin dorées, les raisins, puis les abricots secs et les pruneaux coupés en dés.
4. Mouillez avec le fond de veau et ajoutez les pistils de safran.
5. Mettez à cuire à four moyen pendant 1h45 à 2h.
6. Grillez à sec les amandes effilées dans une poêle antiadhésive environ 15 min avant la fin de la cuisson, les ajouter dans le tajine ainsi que les dés de Bleu d'Auvergne.
7. Servez brûlant dans le tajine de cuisson.