

## Lapin au chèvre et à la menthe

Plat principal

Facile : 

Moyen : 



**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 45 minutes

**Ingédients** (pour 5 personnes) :

- 1 lapin
- 3 fromages de chèvre type crottins de Chavignol
- 20 cl d'huile d'olive
- 20 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- de la menthe fraîche hachée
- sel et poivre

**Préparation de la recette :**

Préchauffer le four à 230° (thermostat 7-8).

Dans un bol, écraser le fromage et le mélanger au lait. Badigeonner le lapin de cette crème et le placer dans une terrine avec un peu d'huile d'olive.

Mélanger le reste d'huile d'olive avec la menthe et assaisonner. En recouvrir le lapin et enfourner pendant 45 min. Arroser le lapin de sauce, toutes les 10 min.



Recette proposée par Schtroumpfette gourmande