

Cuisse de lapin, asperges lardées au barbecue

#unjourunerecette 20 - 8 avril 2020

Ingrédients (pour 2 personnes) :

<i>2 cuisses de lapin</i>	<i>10 pointes d'asperges</i>
<i>6 tranches fines de poitrine</i>	<i>2 tranches fines de poitrine</i>
<i>2c à soupe d'huile d'olive</i>	
<i>2c à soupe de moutarde</i>	
<i>Poivre</i>	

Cuire les asperges à l'eau salé puis les rouler dans une tranche de lard.

Badigeonner les cuisses de lapin avec la moutarde et l'huile d'olive avant de les rouler avec les tranches de lard puis les cuire au barbecue environ 40 min en les retournant souvent.

Griller les asperges lardées sur chaque face.

