Rables de Lapin aux Pêches

Ingrédients pour 6 personnes :

. 6 rables de lapin
. 1 boîte de pêches au sirop de 470 g net égouttée
. 2 oignons rouges émincés
. 25 cl de bouillon de volaille
. 25 cl du jus de la boîte de pêches
. 4 c à s de vinaigre balsamique
. 2 pincée de mélange 5 parfums ou 5 épices
. des brins de ciboulette
. 2 c à s de maizena
. du riz
. sel et poivre

Mettre les morceaux de lapins à dorer avec un peu d'huile dans un faitout, puis une fois cuit réservez- les .
Couper vos oignons en lamelles.
Faites dorer les oignons dans le faitout puis verser au milieu le vinaigre balsamique et laissez frémir 1 min .

Ajoutez les épices , salez , poivrez , arrosez de bouillon et verser la maizena diluée dans le sirop

de pêches . Laisser réduire quelques minutes.

Dans une poêle avec un peu de beurre, faire revenir doucement les pêches coupées en quartiers, cuire 5 minutes.

Faire cuire du riz.

Dressez à l'aide d'un emporte pièce le riz et par dessus mettre les oignons confits puis les quartiers de pêches, démouler délicatement et servir avec le lapin.