

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Brochettes de lapin aux abricots et au romarin

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Marinade : 2 h**

**Cuisson : 10 min**

### ***Ingrédients :***

4 filets de lapin  
4 abricots  
4 branches de romarin  
8 cl d'huile d'olive  
1 citron jaune bio  
2 cuillères à soupe de miel  
1/2 cuillère à café de piment de Cayenne  
Sel

### ***Préparation :***

Pressez le citron et récupérez le jus.

Préparez la marinade : Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le jus, le miel, le piment de Cayenne et le sel.

Nettoyez les abricots, coupez-les en deux et enlevez le noyau.

Coupez les filets de lapin en petits tronçons.

Confectionnez vos brochettes en piquant les tronçons de lapin et les moitiés d'abricots dans des piques en bois.

Coupez les branches de romarin en deux et enroulez chaque morceau entre un morceau de lapin et la moitié d'un abricot.

Disposez les brochettes dans un plat et arrosez-les de marinade.

Laissez mariner 2 heures au frais.

Faites cuire vos brochettes au barbecue ou au plancha 4 à 5 minutes sinon chauffez une poêle avec un filet d'huile d'olive et faites cuire vos brochettes.

Servez chaud avec une salade ou des légumes sautés.