

## Cuisse de lapin au Zaatar et racines rôties.

Pour deux personnes:

- 1 cuisse de lapin (voire deux selon la taille et l'appétit)
- Zaatar\*
- vinaigre de cidre
- huile d'olive
- 2 panais
- 2-3 carottes
- 1 oignon rouge
- sel, poivre, [fleur de sel au cumin](#)



--> Frotter le lapin avec le vinaigre et du sel. Laisser reposer 1/2 heure au frais.

Enduire de Zaatar et laisser reposer 3/4 heure.

Émincer l'oignon et en déposer la moitié dans un plat à gratin, poser le lapin dessus, verser un trait d'huile d'olive et enfourner à 180°C pour 30 mn environ.

Éplucher les légumes, les mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition puis égoutter. Les couper en bâtonnets puis disposer dans un plat avec le reste de l'oignon rouge. Verser un trait d'huile d'olive et enfourner pour 30 mn.

Parsemer de fleur de sel au cumin et donner un tour de moulin à poivre au moment de servir.

\*(mélanger une quantité égale de thym et de sésame grillé à une demie dose de sumac)

Bon appétit !!

