



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Filets de lapin en croûte de noisettes

Un petit plat délicieux et festif et pourtant préparé en un rien de temps. Des filets de lapins panés d'une chapelure de noisettes. Je les ai accompagnés d'une petite purée de pommes de terre à la ciboulette et d'une poêlée de champignons. Un régal !!



#### INGREDIENTS : 2 personnes

4 filets de lapin  
5 càs de noisettes en poudre  
2 càs de chapelure  
1 œuf  
3 càs de beurre  
Sel, poivre

#### PREPARATION :

Battre l'œuf dans une assiette creuse.  
Mélanger la chapelure avec la poudre de noisettes.  
Tremper successivement les filets de lapin dans l'œuf battu et dans le mélange chapelure, noisette.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et faire cuire les filets de lapin à feu moyen pour que la croûte ne brunisse pas trop.  
Servir sans attendre avec la purée et les champignons.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>