

## Papillote de cuisse de lapin, coco, gingembre et coriandre fraîche

*Recette pour 6 personnes*

### **Ingrédients**

- 3 cuisses de lapin
- 2 carottes
- Coriandre fraîche
- Poivre
- 20cl de lait de coco sucré
- 20g de gingembre

1. A l'aide d'un petit couteau, récupérer la chair de la cuisse en longeant les os et en veillant à ne pas trop l'abîmer. Tailler ensuite la chair en cubes de 1 cm. Éplucher le gingembre et le tailler en fines tranches, puis en fins bâtonnets. Laver et effeuiller la coriandre, puis la ciseler. Éplucher les carottes et les couper en 2 dans la longueur, puis les tailler en tranches fines.
2. Sur un carré de papier cuisson transparent, disposer des morceaux de carottes, de lapin, des bâtonnets de gingembre, du lait de coco, du sel et du poivre. Refermer ensuite la papillote hermétiquement en laissant un espace entre les aliments et la fermeture.
3. Cuire la papillote dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée. Ouvrir alors la papillote et la parsemer de coriandre.
4. A servir avec une purée de pommes de terre.