



Le lapin aux pruneaux et à la « Chimay »



Loukia Ceressia

La Belgique est connue comme le Pays de la Bière.
On y cuisine donc aussi avec de la bière.
Un des plats les plus connus est :
Le Lapin aux pruneaux et à la bière, notamment à la bière de Chimay.
Les bases de cette recette remontent au Moyen-Age



[Voir le dossier en vidéo](#)



D'où vient la « Chimay » ?

Chimay est une ville francophone de Belgique située en Région wallonne dans la province du Hainaut. Chimay est située dans une grande clairière, ouverte dans la forêt ardennaise. La bière de « Chimay » est produite dans cette ville et plus précisément à l'Abbaye Notre-Dame de Scourmont.

L'histoire de la « Chimay »

En 1830, le Prince de Chimay invite les moines de l'abbaye de **Westvleteren** (Flandre-Occidentale) à venir fonder une nouvelle abbaye.
Dès 1862, de la bière est produite à partir de l'eau des puits de l'abbaye.

Après la seconde guerre mondiale, les moines reprennent possession de l'abbaye qui avait été prise par les Allemands. Toutes les cuves ont été fondues. Il faut donc recréer l'entièreté de la brasserie.
En 1948, le Père Théodore de Haene s'inscrit à l'université de **Leuven** où il apprend la fabrication de la bière avec le Père de Clerck. Ensemble, ils créent une nouvelle levure de bière qui est toujours utilisée pour la fabrication des bières de Chimay actuelles.

La « Chimay » est une bière trappiste qui n'est ni filtrée, ni pasteurisée.

Folklore et tradition liés au lapin

Le « lundi perdu » : c'est une fête traditionnelle qui se déroule le lundi qui suit l'Épiphanie, soit le lundi qui suit le 6 janvier.

La tradition du « lundi perdu » se pratique encore à **Tournai** et dans la province d'**Anvers**.
Lors de ce repas festif, la règle veut que l'on y mange du lapin et que l'on y pratique une autre tradition : tirer les « Billets des Rois ». ([explications dans le dossier sur la Rombosse](#))

La recette

La liste des ingrédients



- ❖ 1 lapin d' 1,5 kg déjà coupé en morceaux
- ❖ 1 bouteille de Chimay bleue de 33 cl
- ❖ 12 pruneaux dénoyautés
- ❖ 4 feuilles de laurier
- ❖ 1 cuillère à soupe de sirop de Liège
- ❖ 2 cuillères à soupe de liant pour sauce
- ❖ environ 25 cl d'eau
- ❖ 2 oignons
- ❖ 150g de farine
- ❖ 100g de beurre
- ❖ 1 cuillère à café de thym
- ❖ sel et poivre

Les ingrédients pour l'accompagnement

- ❖ 1,5 kg de pomme de terre pour « frites »
- ❖ un mix de salade
- ❖ 8 tomates cerise
- ❖ une vinaigrette à la ciboulette
- ❖ du persil

Le matériel nécessaire

- ❖ Une poêle
- ❖ Une casserole en fonte
- ❖ Une cuillère en bois
- ❖ Un saladier ou une assiette profonde
- ❖ Une cuillère à soupe
- ❖ Une planche en bois
- ❖ Un petit couteau

- ❖ Une friteuse (pour cuire les frites)



Les différentes étapes de la préparation



1. Fariner le lapin

2. Mettre le beurre dans la poêle et le faire fondre à feu vif



3. Déposer le lapin dans la poêle et faire dorer de chaque côté pendant 5 grosses minutes

4. Saler et poivrer de chaque côté

5. Verser le contenu de la poêle dans la casserole

6. Eplucher les 2 oignons et les couper en petits morceaux.



7. Ajouter les oignons dans la casserole.
8. Verser environ 25 cl d'eau (1bol) dans la casserole, et mettre cuire à feu doux.
9. Ajouter les feuilles de laurier et 1 cuillère et demie de thym.

10. Mettre une cuillère à soupe de sirop de Liège

11. Ajouter 12 pruneaux

12. Laisser mijoter 15 min



13. Ajouter la bouteille de Chimay
14. Laisser mijoter à feu doux pendant 45min à 1heure.
15. Quand le lapin est cuit, ajouter 2 cuillères à soupe de liant pour sauce,
16. Mélanger avec la cuillère en bois pendant 3 à 4min jusqu'à l'épaississement de la sauce.

A présent, vous n'avez plus qu'à déguster ce plat, accompagné de frites, d'une petite salade, et d'une bonne bière de Chimay



Différentes variantes de la recette

Les recettes peuvent parfois être légèrement différentes. Parfois les pruneaux sont marinés dans l'armagnac, le lapin est revenu dans le saindoux et on y ajoute de la confiture d'airelles. On peut aussi utiliser du lard fumé et des oignons. On peut également remplacer la bière par du vin. On peut aussi y ajouter de l'ail, Il en existe pour tous les goûts.

D'autres recettes à base de bière de « Chimay »



Moules à la bière de Chimay



Cocotte de poulet à la bière de Chimay



Filets de sole à la bière de Chimay



Carbonades de bœuf à la bière de Chimay



Rôti de porc en marmite à la bière de Chimay et aux pruneaux



Cuisse de canard à la bière de Chimay