







Pour 4 personnes

Ingrédients

4 morceaux de lapin - 1 poireau - Sel poivre

75cl de cidre brut - 2 cuillères à soupe de

miel - 1 grosse carotte - Huile d'arachide

2 oignons - 1 bouquet garni

1 cube bouillon volaille

Laver, éplucher et couper grossièrement les légumes en moreaux. Préparer 50 cl de bouillon de volaille

- Dans un faitout, faire dorer les morceaux de lapin à l'huile très chaude. Ajouter tous les légumes, le miel et faire légèrement caraméliser.
- Préchauffer le four à 180°C (th.6)
- Déglacer le faitout avec 25 cl de cidre en grattant le fond pour sortir tous les sucs. Ajouter le bouillon de volaille, le bouquet garni, assaisonner et mettre au four. Laisser mijoter pendant 30 à 35 mn (vérifier au couteau).
- Servir avec une purée de pomme de terre.



LA CUISINE PICARDE









Chol maliche al est

honnéte, a rtorne à sin

La méchanceté retombe

sur son auteur

moaite

DECHETTERIE Nouveaux Horares

Horaires du 1er Mars au 31 Octobre

Lundi et Mercredi: 14h-18h

Vendredi et Samedi: 9h-12h et 14h-18h

Engins à moteurs uniquement

En semaine: 8h / 12h et 13h30 / 19h30

Le Samedi: 9h / 12h et 15h / 19h Dimanche et Jours fériés: 10h / 12h





Brouillèrd in mars, jlèes in moai



Brouillard en mars, gelées en mai.



ETERNEL





OPERATION TRANQUILLITE VACANCES

Pour bénéficier de la surveillance de votre résidence en votre absence, merci de remplir le formulaire (disponible en Mairie et sur le site) afin de le transmettre à :

Région de gendarmerie Hauts-de-France Groupement de Gendarmerie Départemental de l'Oise

BRIGADE TERRITORIALE DE CONTACT DE CATENOY

Tél: 03.44.77.34.17

11 rue de Compiègne-60840 CATENOY

E- mail: btc.catenoy@gendarmerie.interieur.gouv.fr







