

Lapin à la provençale

Un lapin aux saveurs du Sud



Ingrédients :

- 1 Lapin

- Champignons de Paris 400 g
- 1 Grosse boîte de Tomates entières pelées
- Vin blanc 20 cl
- 1 poignée tomates cerises
- 1 poignée olives noires dénoyautées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- 2 feuilles de laurier
- 1 morceau de sucre
- Beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles :

- Cocotte en fonte

Préparation :

- Faire dorer les morceaux de lapin dans un mélange beurre et huile d'olive
- Saler et poivrer
- Ajouter l'oignon et l'ail pelés et émincés laisser dorer
- Déglacer avec le vin blanc quelques minutes pour décoller les sucs
- Mettre les tomates (cerises et boîte), le sucre, le thym, le romarin et le laurier
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 mn
- Ajouter les champignons coupés en lamelles épaisses ainsi que les olives
- Cuire encore 20 mn
- Plus c'est cuit, plus c'est bon
- Servir avec une polenta crémeuse

Bon appétit !