



LAPIN au Vin rouge

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1,5 kg de lapin (2 cuisses + 4 rables)
- 100g d'olives noires
- 25cl de vin rouge de bonne qualité
- 1 boîte de 400g de tomates concassées
- 300g de champignons de Paris
- 1 oignon blanc
- 1 gousse d'ail
- thym, laurier, sel, poivre.
- huile d'olive.

Matériel : sauteuse en fonte.

PREPARATION

1 – Emincer finement l'oignon. Ecraser la gousse d'ail. Dénoyer les olives.

2 – Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et déposer les morceaux de lapin. Les faire dorer.

3 – Ajouter les oignons émincés, les olives et la gousse d'ail. Bien remuer le tout.

4 – Verser le vin rouge et le laisser s'évaporer à feu fort tout en retournant les morceaux de lapin.

5 – Finir par incorporer les tomates avec le jus, le bouquet garni (*thym et laurier*), saler peu (*les olives le sont déjà*), poivrer.

CUISSON :

Couvrir la cocotte et laisser cuire pendant 1 heure à feu doux. Remuer l'ensemble 2 à 3 fois pendant la cuisson.

Pendant ce temps, préparer les champignons : les couper en fines lamelles. Les mettre dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et les laisser dorer après l'évaporation de leur eau.

Au bout d'1 heure de cuisson, vérifier que la chair du lapin soit tendre et qu'elle se détache facilement des os.

Si besoin, faire réduire la sauce : enlever les morceaux de lapin, augmenter le feu et laisser réduire. A la fin, ajouter les champignons.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ce plat mijoté se réchauffe bien le lendemain à feu très doux et à couvert.