

LAPIN AU LARD ET A LA TOMATE



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 beau lapin
- 10 tranches de lard fumé
- 4 gousses d'ail
- 4 brins d'estragon
- 400 ml de coulis de tomates
- 1 oignon
- 20 cl de vin rouge
- 20 olives noires dénoyautées
- Huile - beurre
- Sel, poivre, 1 pincée de sucre

Coupez le lapin en morceaux. Dans un bol, mélangez 4 c à soupe d'huile avec le poivre, les gousses d'ail pressées et l'estragon haché. Badigeonnez les morceaux de lapin avec cette huile. Posez une tranche de lard sur chaque morceau et fixez-la à l'aide d'une pique en bois.

Pelez l'oignon, coupez-le en deux et émincez-le finement. Faites chauffer de l'huile et un morceau de beurre dans une grande cocotte et faites-y revenir le lapin de tous les côtés.

Quand le lapin est bien doré, ajoutez l'oignon puis le vin et le coulis de tomates, ajoutez une pincée de sucre, salez et poivrez. et laissez mijoter 40 minutes à couvert et à feu doux.

15 minutes avant la fin de cuisson ajoutez les olives.

Enlevez les piques en bois et servez chaud accompagné de riz pilaf ou de pâtes.