

Tajine de lapin aux olives et citron

Pour 4 personnes

4 râbles de lapin

1 oignon

2 cuil à soupe de jus de citron

Huile d'olive

1 cuil café de purée de piment d'Espelette

200ml de bouillon de volaille

100g d'olives vertes

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

1/2 cuil à café de poudre de gingembre

2 cuil à soupe de miel

2 cuil à soupe de crème de citron confit

Quelques gousses d'ail confit

Quelques tomates cerise confites

Epluchez et coupez l'oignon en petit morceaux, égouttez les olives.

Dans une cocotte versez un filet d'huile d'olive et faites-y dorer les râbles sur toutes leurs faces à feu vif. Retirez les râbles de la cocotte et réservez-les dans une assiette.

Mettez les oignons dans la cocotte à la place des râbles, ajoutez le jus de citron et 1 cuil d'huile d'olive en plus, faites colorer avant d'ajouter la purée de piment, la cannelle, le gingembre et les olives, mélangez et versez le bouillon par dessus. Remettez les râbles dans la cocotte, baissez le feu et couvrez, laissez mijoter à couvert pendant 20 minutes

Vérifiez la cuisson des râbles avant de les retirer de la cocotte, puis ajoutez le miel et la crème de citron confit, laissez réduire pendant 10 minutes environ. Ajoutez les tomates et les gousses d'ail confites.

Servez les râbles dans leurs sauce accompagnés de petits pois et de graines de coucous.