

## Stuffat toe Fenek ou lapin à l'ail

Pour 6 personnes:

1 lapin coupé en morceaux, 2 oignons, 10 feuilles de laurier, 5 gousses d'ail, 1 petite boîte de concentré de tomates, 1 càc de 4 épices, 20cl de vin blanc, huile d'olive

Épluchez l'ail et les oignons, hachez les gousses d'ail et émincez les oignons, faites revenir les morceaux de lapin ds une cocotte avec 2-3 càs d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.

Ajoutez ensuite ds la cocotte le laurier, les gousses d'ail, les oignons, les 4 épices et 3càc de concentré de tomates. Versez pour finir le vin blanc et de l'eau à hauteur, laissez cuire pendant 1h en remettant de l'eau si nécessaire, jusqu'à ce que le lapin soit moelleux. notre conseil vin :

un « *Pouligny-Montrachet* »

Le lapin sera accompagné de pâtes fraîches