

Lapin au citron et aux olives niçoises

Préparation 25 mn

Marinade 2 h au moins

Cuisson 55 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 lapin coupé en morceaux

3 citrons non traités

3 oignons

3 gousses d'ail

4 brins de thym ou d'origan

80 g d'olives noires de Nice

15 cl de bouillon instantané

5 c à s d'huile d'olive

1/2 c à c de graine de fenouil

Sel et poivre

Frotter les morceaux de lapin avec un mélange de sel, poivre, ail haché fin et graines de fenouil écrasées. Arroser de 2 jus de citron et 3 c à s d'huile d'olive. Couvrir et laisser mariner 2 h au moins au frais en retournant les morceaux de lapin de temps en temps.

Égoutter les morceaux de lapin, les faire dorer dans une cocotte avec 2 c à s d'huile d'olive à feu vif. Ajouter les oignons émincés et laisser cuire 5 mn sans coloration. Verser la marinade et le bouillon dans la cocotte, ajouter 2 brins de thym, sel et poivre. Porter à ébullition et faire mijoter à couvert 45 mn environ (tester la cuisson du lapin avec un couteau).

Couper le dernier citron en fins quartiers et l'ajouter dans la cocotte 20 mn avant la fin de la cuisson, puis les olives 5 mn avant.

Répartir le lapin et sa garniture sur les assiettes, napper de jus et parsemer du reste de thym émiétté. Servir aussitôt avec des pâtes fraîches ou des pommes de terre vapeur.

Vin conseillé : un Côtes-du-Lubéron

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>