



Cuisses de lapin aux aubergines

Voici une petite recette vite préparée et très goûteuse : des cuisses de lapin fondantes aux aubergines confites.



INGREDIENTS : 2 personnes

2 cuisses de lapin
2 aubergines
125 gr de lardons fumés
1 petite boîte de tomates en cubes
100 ml de vin blanc sec
2 gousses d'ail
Romarin
Sel, poivre
Huile d'olive

PREPARATION :

Eplucher les aubergines et les détailler en petits dés.
Dans une cocotte, verser un peu d'huile olive et faire dorer les cuisses de lapin sur toutes les faces. Ajouter les lardons et laisser rissoler légèrement.
Oter les cuisses de lapin et les lardons et les remplacer par les dés d'aubergines.
Ajouter un peu d'huile si nécessaire. Les faire dorer légèrement. Ajouter l'ail haché.
Remettre le lapin et les lardons. Ajouter les tomates, le vin blanc et le romarin.
Saler et poivrer. Laisser mijoter à feu doux pendant environ $\frac{3}{4}$ d'heure.
Oter la viande, la garder au chaud et faire réduire un peu la sauce si nécessaire.
Servir immédiatement avec du riz.