

Lapin à la provençale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingédients:

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| - 6 tomates | - 1 feuille de laurier |
| - 2 aubergines | - 1 morceau de sucre |
| - 2 échalotes | - Sel |
| - 6 gousses d'ail | - Poivre |
| - 150 g de lard fumé | - 1 lapin avec le foie |
| - 100 g d'olives noires | - Thym |
| - 40 cl de vin blanc sec | - Farine |
| - 20 cl d'eau | - ½ poivron rouge |
| - 4 c à soupe d'huile d'olive | |

Recette:

- Découpez le lapin au couteau aux articulations (si ce n'est déjà fait).
- Pelez les tomates et concassez-les grossièrement.
- Pelez et hachez les échalotes.
- Nettoyez et coupez en fines lamelles le poivron rouge.
- Pelez l'ail.
- Découpez le lard en lardons.
- Nettoyez et coupez en gros dés les aubergines.
- Passez les morceaux de lapin légèrement dans la farine.
- Dans une cocotte avec l'huile, faites revenir les morceaux de lapin sur toutes les faces.
- Retirez-les et mettez à la place les échalotes hachées, l'ail écrasé et les lardons fumés. Laissez suer 5 minutes à feu modéré puis ajoutez les tomates concassées, le vin blanc et l'eau.
- Laissez mijoter 10 minutes.
- Remettez le lapin dans la cocotte avec les aubergines, le poivron rouge, le thym et le laurier. Salez, poivrez et ajoutez le morceau de sucre.
- Couvrez et laissez mijoter 1 heure.
- Ajoutez alors les olives et le foie. Laissez encore cuire 15 minutes.