

LAPIN AUX OLIVES

Juillet 2011 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 lapin coupé en morceaux (1 Kg)
- ★ 2 échalotes
- ★ 75 g d'olives noires
- ★ 75 g d'olives vertes
- ★ 15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 dose de bouillon KUB
- ★ 40 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 cuillère à soupe de Maïzena
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, 2 casseroles

Préparation : 5 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 9,45 € (soit 2,36 € par personne)



Recette :

Peler les échalotes, les ciseler finement. Dans une petite casserole porter 10 cl d'eau à ébullition, hors du feu dissoudre le cube de bouillon. Dans une cocotte, faire fondre le beurre et l'huile, ajouter les morceaux de lapin et laisser dorer à feu vif en retournant souvent les morceaux. Incorporer le hachis d'échalotes, laisser suer à feu doux 3 minutes en remuant régulièrement. Ajouter la Maïzena et bien mélanger. Mouiller avec le bouillon, puis le vin blanc, saler peu, poivrer généreusement, ajouter le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 35 minutes.

Faire blanchir les olives 3 minutes dans de l'eau bouillante (pour les dessaler), les égoutter. Ajouter les olives dans la cocotte et poursuivre la cuisson 15 minutes toujours à couvert. Accompagner de tagliatelles fraîches ou de purée maison.

Boisson :

Un Sancerre rouge servi à 15°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.