



### Lapin rôti à la maltaise aux olives, au romarin et à l'ail

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35 min

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 1 lapin entier découpé Lapin & Bien
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- Quatre épices
- 60 g d'olives violettes
- 6 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- 1 brin de romarin

1. Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
2. Dans une cocotte, faites dorer de chaque côté les morceaux de lapin dans un filet d'huile d'olive.
3. Retirez-les de la cocotte et remplacez par l'oignon émincé. Faites revenir 5 minutes sans coloration. Mouillez avec le vin blanc, ajoutez le concentré de tomates, les épices, du sel et du poivre.

4. Disposez les morceaux de lapin dans un plat. Versez le contenu de la cocotte. Ajoutez les olives, les gousses d'ail, le thym et le romarin. Enfournez et faites cuire 35 minutes, en ajoutant un peu d'eau en cours de cuisson si besoin. Servir aussitôt.