



### **Lapin Rex du Poitou® sur le grill ou au wok**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : entre 15 à 30 minutes selon le mode de cuisson choisi

Recette pour 6 personnes

#### **Ingrédients**

- 1 lapin découpé en morceaux (1,5 kg)
- 2 verres d'huile d'olive
- 1 gros oignons rouge ou doux
- 1 gousse d'ail
- 1 jus de citron
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 coulis de tomates en boîte (200 g)
- Sel de Guérande
- Piment d'Espelette

1. Couper le lapin en morceaux ou le faire découper par votre boucher.
2. La veille, préparer la marinade.
3. Verser sur les morceaux de lapin, l'huile, le coulis de tomates, l'ail écrasé, l'oignon coupé en lamelles, le jus du citron, le verre de vin blanc, le sel, le piment dans un récipient doté d'un couvercle, mélanger tous les ingrédients puis placer au réfrigérateur une nuit.
4. Faire cuire au barbecue pendant environ 30 min, en retournant toutes les 5 à 10 minutes.

5. Si vous n'avez pas de barbecue, pas de panique, faites dorer le lapin dans un wok pendant 15 minutes à feu vif en le faisant sauter très souvent. N'hésitez pas à arroser la viande avec la marinade en cour de cuisson.

### **Conseil**

Servir avec des tomates à la provençale cuites sur le grill ou une salade de poivrons marinés à l'ail.