



Râbles et cuisses de lapin Rex du Poitou® au romarin et tomates

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 râbles et 2 cuisses
- 1 bouquet de thym
- 8 tranches de lard de poitrine fumé
- 50 g de beurre
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 kg de tomates ou 1 boîte de tomates concassées (200g)
- 2 verres de vin blanc sec
- 8 échalotes
- Sel et poivre
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- Un petit bouquet garni
- Persil haché

1. Saler et poivrer les morceaux de lapin. Peler les échalotes et les hacher finement.
2. Déposer sur chaque morceau de lapin quelques brins de romarin et les échalotes. Puis envelopper chaque morceau d'une tranche de lard de poitrine fine. Les fixer avec des piques en bois pour les maintenir en place.
3. Faire chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte. Faire revenir les huit morceaux de lapin en les retournant délicatement. Ajouter les oignons finement hachés. Laissez blondir.
4. Ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, l'ail écrasé, le bouquet garni. Arroser avec le vin blanc, salez, poivrez.
5. Faites cuire 1 heure à four moyen directement dans la cocotte. 10 mn avant la fin de la cuisson ajoutez les olives dénoyautées et le persil haché.

Accords mets & vins

Côte du Rhône, [Beaujolais](#), Brouilly, [Morgon](#)