



## Casserole express de lapin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 10 tranches de râbles de lapin tranchés fins (800 g)
- 30 g de beurre
- 2 boîtes de haricots blancs (500 g poids net égoutté)
- 1 bocal de poivrons grillés
- 250 g de tomates cerises
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 poignée d'olives noires
- sel, poivre

1. Faites chauffer à feu vif une grande sauteuse avec le beurre. Ajoutez les tranches de râbles de lapin et faites-les dorer des deux côtés pendant 5 minutes.
2. Ajoutez les poivrons égouttés et émincés, les tomates cerises entières, les haricots blancs égouttés, les olives, du sel, du poivre et les herbes de Provence.
3. Mélangez et laissez cuire 10 minutes à feu doux, c'est prêt !