

Le Lapin à la Niçoise

Lou Cuniéù a la Nissarda

Ingrédients : pour 8 personnes

- › 1 lapin de 1,6 – 2 kg,
- › 150 g de petit salé,
- › 2 oignons moyens,
- › 6 tomates bien mûres,
- › 2 gousses d'ail,
- › 1 bouquet garni de queues de persil, thym, romarin, laurier et marjolaine,
- › 100 g d'olives noires de Nice,
- › 1 verre de vin blanc sec,
- › farine,
- › huile d'olive,
- › sel, poivre.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1 h 30

Saison : toute l'année

Fariner légèrement les morceaux de lapin. Faire chauffer l'huile dans un faitout et y faire dorer les morceaux de lapin. Réserver.

Faire revenir dans le faitout, les oignons, l'ail et le petit salé découenné ; déglacer avec le vin blanc, faire réduire. Ajouter les tomates pelées et épépinées. Assaisonner.

Ajouter le lapin et le bouquet garni. Laisser mijoter environ 20 minutes à feu moyen, puis laisser réduire de moitié à feu doux le reste du temps.

Au dernier moment, ajouter 1 poignée d'olives noires du pays.