

# Lapin à la tapenade

## Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 1 lapin découpé, avec son foie
- 4 échalotes
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 petit verre de Rancio
- 5 c.à.s. de tapenade noire
- poivre et sel

*Faire des entailles sur les morceaux de lapin (pour que la sauce pénètre bien).*

*Faire cuire le foie dans l'huile d'olive, le saler et le poivrer puis le mixer avec les échalotes et la tapenade ; appliquer le mélange sur les morceaux de lapin ;*

*Faire revenir les morceaux de lapin dans l'huile d'olive ; Quand le tout est bien doré, déglacer avec le Rancio, flamber puis rajouter un peu d'eau ; Poivrer et ne saler que si la tapenade ne l'est pas trop. Laisser cuire doucement.*

*Servir avec des pâtes fraîches ou les « Carottes au miel et aux olives », (voir autre recette).*

## Accord met et vin :

*Un Brouilly, ou un Fitou ou un Pauillac.*