

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.