

Lapin aux olives.



Température : 160°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 lapin détaillé en 8 morceaux

Sel, poivre du moulin

1 cuillère à soupe de farine pour saupoudrer

Huile d'olive pour dorer

Env. 30 olives noires

2 cuillères à soupe de coulis de tomates

15 feuilles de sauge ou d'herbes aromatiques au choix

1-2 peperoncini

2 cubes de bouillon

7 dl de vin blanc

Préchauffez le four à 160°C, 80% d'humidité.

- Salez, poivrez les morceaux de lapin et farinez-les.
- Mettez l'huile d'olive à chauffer dans la cocotte en fonte d'aluminium Gaggenau et faites bien revenir les morceaux de lapin sur toutes les faces.
- Ajoutez tous les autres ingrédients et remuez bien.
- Enfournez la cocotte ouverte (sans couvercle) dans le four préchauffé et faites cuire pendant 50 min.
- Sortez le lapin du four, vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez si besoin.
- Réintroduire la cocotte dans le four à vapeur éteint et laissez le tout mariner encore 10 à 15 min.