

Lapin aux aromates

Pour 4 personnes :

- 1 lapin
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 2 carottes assez grosses
- 2 oignons secs jaunes
- 1/2 pied de céleri branche
- 1 citron
- 2 grains d'ail
- Huile d'olive
- 1 verre de vin blanc sec
- Bouillon de volaille (1L)
- Thym citron, sel, poivre, 4 feuilles de sauge + 4 feuilles de basilic.

Préparation :

Eplucher les carottes, les tronçonner, peler l'oignon l'émincer, couper le céleri en tronçon de 2 cm, couper le citron en 4.
Peler l'ail. Découper votre lapin, dans une cocotte, le faire dorer à l'huile d'olive, ajouter les carottes, le céleri et les oignons, le sel, le poivre, le vin blanc, laisser cuire 15mn.
Ajouter les tomates, le bouillon de volaille (1L), l'ail, le romarin, les quarts de citron, le thym citron, la sauge.
Cuire à feu doux pendant 45min. Au moment de servir, ciseler le basilic et servir accompagné de pomme de terre vapeur.

Bon appétit !