



Lapin aux câpres

Ingédients

- 1 lapin coupé en morceaux
- 30 g de câpres dessalées
- 40 g d'olives vertes
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 filets d'anchois
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- sel, poivre
- persil
- 2 gousses d'ail
- une pointe de piment en poudre
- 6 càs d'huile d'olive extra vierge
- Farine

Préparation

- Fariner les morceaux de lapin et les faire colorer dans 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec 1 gousse d'ail.
- Verser le verre de vin et laisser évaporer puis ajouter le demi litre de bouillon de volaille.
- Saler et poivrer, ajouter une pointe de piment en poudre.
- Laisser cuire pendant 50 minutes avec un couvercle.
- Dans une sauteuse, faire revenir l'autre gousse d'ail dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec les filets d'anchois, les olives, les câpres et le persil, mélanger pendant 10 minutes.
- Verser cette préparation dans la cocotte du lapin.
- Bien mélanger et laisser 10 minutes à feu doux pour que les saveurs s'imprègnent.