

Lapin Saintongeaise

Ingrédients pour 6 pers

- 1 lapin d'env 1 kg 500
- 30 g de graisse de canard
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères de cognac
- 25 cl de pineau des Charentes, rosé ou blanc
- 3 tomates
- Un brin de thym
- Une feuille de laurier
- Sel et poivre

Préparation :

Découpez le lapin en morceaux.

Salez-les, poivrez-les.

Faites-les dorer en cocotte avec la graisse de canard.

Retournez-les sur toutes les faces.

Epluchez puis hachez les échalotes et l'ail, pendant que le lapin dore.

Retirez les morceaux de lapin de la cocotte et jetez-y le hachis d'échalotes et d'ail.

Remuez pour faire légèrement dorer, puis remettez les morceaux de lapin.

Arrosez-les avec le cognac et flambez.

Mouillez ensuite avec le pineau.

Ajoutez dans la cocotte les tomates coupées en quartiers, le thym et le laurier.

Portez à ébullition, couvrez la cocotte et laissez cuire à feu doux pendant 1h.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson ajoutez le foie du lapin.

Mettez les morceaux de lapin sur un plat chaud, passez la sauce et nappez.