



## Lapin aux herbes et à l'ail pour 5 personnes

Ingrédients      1 lapin de 1.3kg coupé en dix morceaux par votre boucher  
1dl d'huile d'olive  
sel, poivre  
3 têtes d'ail  
thym, romarin, laurier  
2dl de vin blanc

Préparation      - assaisonner la lapin coupé et faire chauffer l'huile d'olive dans  
une poêle ou rôtissoire  
- faire revenir le lapin et lui donner une jolie couleur  
- le débarrasser dans une terrine  
- faire roussir les gousses d'ail en chemise (c.à.d. avec la  
pelure) avec un peu d'huile d'olive  
- ajouter la viande  
- mélanger et assaisonner  
- ajouter les herbes de Provence (thym, romarin, laurier)  
- déglacer avec le vin blanc  
- cuire 25 min. avec un couvercle

**Important**      **En cours de cuisson ajouter un peu d'eau pour que cela  
n'attache pas.**

Accompagnement      Polenta