

Ingrédients

3 c. à soupe d'huile d'olive
Quelques grains entiers de poivre
Sel et poivre
1/2 litre de vin rouge sec
2 clous de girofle
2 à 3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
1 oignon tranché en rondelles
1 grosse carotte tranchée en rondelles
1/2 c. à thé de thym
1 feuille de laurier
1 lapin entier, coupé en 6

Temps de préparation : 2 jours

Temps de cuisson : environ 2 heures

Nombre de portion : 6

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Dans un contenant allant au frigo et recouvert d'une pellicule de plastique, laisser mariner le lapin coupé en morceaux pendant deux jours.

Retourner le lapin occasionnellement afin de s'assurer que le tout s'imbibe bien.

Éponger les morceaux de lapin avec un essuie-tout; conserver le liquide.

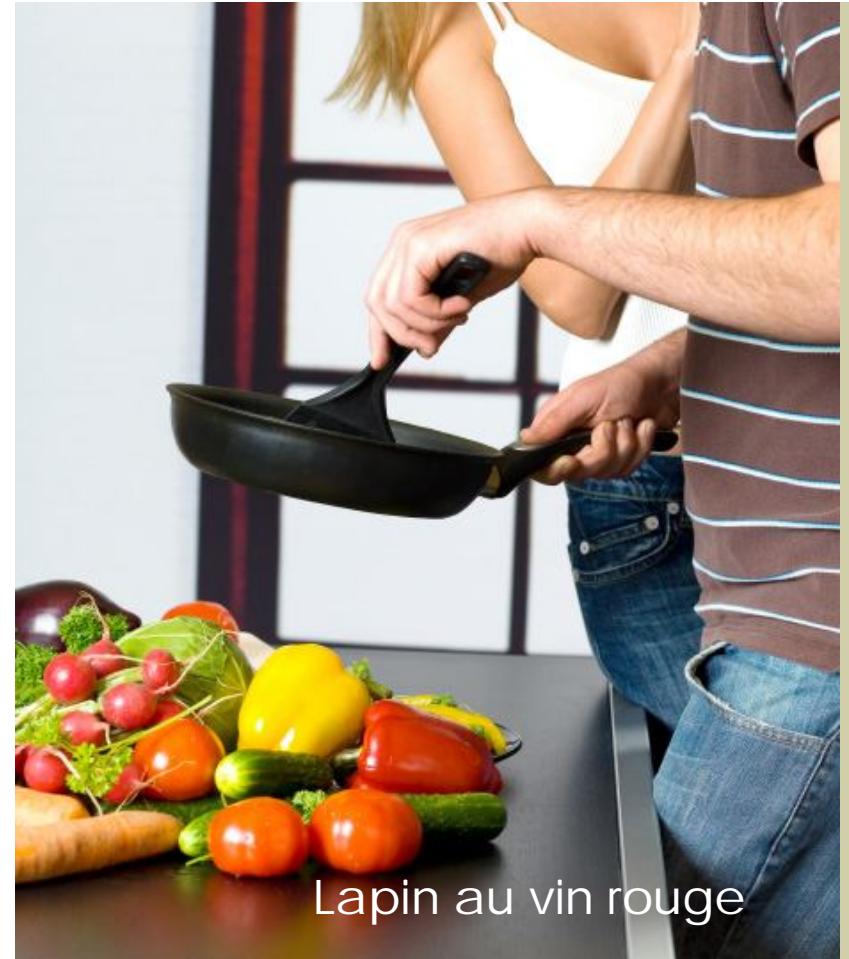
Faire rôtir dans l'huile d'olive (ajouter quelques lardons ou bacon si vous en avez).

Saupoudrer de farine.

Recouvrir avec le liquide réservé et laisser mijoter pendant deux heures.

Servir avec du riz ou du couscous.

Source : <http://www.gibierscanabec.com/>



Lapin au vin rouge

