

les recettes d'Alice

Lapins aux herbes de Provence



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



45 minutes



facile

Ingrédients

1 lapin coupé en morceaux
thym, laurier
3 aubergines
romarin
1 oignon, 3 gousses d'ail

basilic
1 citron
persil
15 cl de vin blanc
5 cl d'huile d'olive

Matériel nécessaire

1 cocotte

Préparation et réalisation

- 1- Faire dorer dans une cocotte les morceaux de lapin avec 1 c à s d'huile 15 min, assaisonner puis les débarrasser.
- 2- Eplucher l'oignon et l'émincer puis le faire revenir dans la cocotte, remettre le lapin, le vin, l'ail épluché et haché, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 1 c à s de basilic et de persil hachés, assaisonner. Cuire 20 min à feu doux.
- 3- Tailler les aubergines en cubes et les faire dorer 5 min à la poêle avec le reste d'huile, assaisonner, couvrir et cuire 10 min.
- 4- Ajouter les aubergines au lapin et cuire 5 min ensemble.

Conseils et astuces

Cuire les dés d'aubergines 10 min à la vapeur avant de les faire revenir à la poêle, ainsi elles absorberont moins d'huile

Alice Délice

