

## LAPIN aux TOMATES au CULIMIEL SAFRAN

4 cuisses de lapin  
4 cuill à soupe d'huile d'olive  
1 cuill à café de cannelle  
1 gousse d'ail  
3 échalotes  
2 cuill à soupe de CULIMIEL SAFRAN  
3 carottes  
1 branche de céleri  
1 pincée de piment de Cayenne (vraiment un petit peu !)  
1/2 cuill à café de paprika  
1 dose de safran  
1 branche de thym frais  
5 feuilles de sauge fraîche (je n'en ai pas mis, n'en ayant pas)  
sel, poivre blanc.

Enlevez la peau des tomates. Les coupez et les faire cuire dans une poêle avec 1 cuill à soupe d'huile d'olive. Commencez la cuisson, quand elles ont commencé à réduire, ajoutez la cannelle et les 2 cuill à soupe de CULIMIEL SAFRAN. Remuez et faire réduire jusqu'à obtention d'une sauce tomates épaisse. Réservez.

Epluchez les carottes et coupez les en petits dés, ainsi que le céleri. Hachez l'ail, et les échalotes.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive. Lorsqu'elles sont translucides ajoutez le piment de Cayenne, le paprika, le safran et l'ail.

Ajoutez les cuisses de lapin et mélangez. Puis ajoutez les carottes et le céleri, le thym et la sauge (si vous en avez). Salez et poivrez (avec du poivre blanc) et ajoutez 1 verre d'eau. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes en surveillant la cuisson.

Lorsque les cuisses de lapin sont cuites et que la sauce a réduit ajoutez dans la cocotte la sauce tomate au culimiel safran. Mélangez le tout.

J'ai servi les cuisses de lapin avec du riz basmati nature présenté en rond et surmonté de persil. Vous pouvez également ajouter sur votre cuisse de lapin, des graines de sésame grillées ainsi que des pignons de pin grillés.

Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous  
recevrez un mail à chaque publication  
d'une recette.