

Lapin à la basquaise



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 lapin coupé en morceaux

2 grandes tranches de jambon de Bayonne

3 poivrons rouges

2 grosses tomates

4 oignons

4 gousses d'ail

1 gros bouquet de persil

1 bouquet garni

4 c à s d'huile d'olive

1 pincée de piment en poudre (Bien sûr pour rester couleur locale j'ai mis du piment d'Espelette, une grosse pincée)

Sel et poivre du moulin

Laver les poivrons, les couper en 2, retirer le pédoncule, les parties blanches et les graines et découper la chair en lanières.

Peler les tomates soit en les ébouillantant 3 à 4 s soit avec un épluche-tomate. Les épépiner et couper la chair en dés.

Peler et émincer les oignons et l'ail.

Dans une cocotte en fonte mettre l'huile à chauffer et faire dorer les morceaux de lapin sur toutes leurs faces. Les retirer et les laisser en attente sur une assiette.

Faire fondre doucement les lanières de poivrons, les oignons et l'ail dans la cocotte.

Laisser blondir puis remettre les morceaux de lapin. Ajouter les dés de tomates, le bouquet garni et le piment. Assaisonner et couvrir la cocotte. Faire mijoter 50 mn.

Découper les tranches de jambon de Bayonne en lanières avec des ciseaux de cuisine et les ajouter dans la sauce 1 mn avant la fin de la cuisson. Saupoudrer de persil ciselé et servir bien chaud. Accompagner soit de courgettes poêlées, soit de riz créole, soit de petites pommes de terre vapeur.

Vin conseillé : un Gigondas

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>