

Lapin aux olives et Caponata Siciliana

Ingrédients 4 personnes

Lapin aux olives

4	Râbles de lapin désossés
2	Oignons doux
1	Bouquet de thym, romarin, basilic frais
2	Cuillère à soupe de vinaigre balsamique
150 gr	D'olives noires (à la Grecque de préférence)
QS	Huile d'olive, sel, poivre,

Préparation

Préparer une farce à partir de olives hachées au couteau, des feuilles de basilic ciselée ainsi que les feuilles de thym et de romarin. Répartir cette farce sur chaque râble. Rouler les râbles et les ficeler comme des rôtis. Emincer les oignons

Cuisson

Faire dorer les râbles de lapin dans de l'huile d'olive. Ajouter les oignons ainsi que des branches de thym et de romarin. Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Déglacer au vinaigre et ajouter quelques feuilles de basilic. Poursuivre la cuisson pendant quelques minutes jusqu'à réduction de la sauce.

Finition et présentation

Déposer un râble dans une assiette accompagné de la sauce.

Caponata Siciliana

4	Aubergines
4	Branches de céleris
2	Oignons
1	Boîte de tomates pelées
2	Cuillère à café de sucre
4	Tomates mures
1/2	Verre de vinaigre balsamique de Modène
1	Bouquet de basilic
200 gr	d'olives noires dénoyautées
20	Caprons

Préparation

Couper les aubergines en petits dès. Les faire dégorger au sel pendant 30 minutes. Les rincer à l'eau froide. Couper les tomates en quartier. Les épépiner. sous l'eau froide.

Cuisson

Faire revenir 1 oignon émincé, les tomates pelées, les feuilles de basilic coupées grossièrement. Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Couper les branches de céleris en fine lamelle. Dans une sauteuse, faire revenir le 2ième oignon émincés. Ajouter le céleris, les olives ainsi que les caprons. Poursuivre la cuisson à couvert pendant 15 minutes. Mélanger avec la sauce tomates pendant 15 minutes. Faire frire à couvert les aubergines jusqu'à réduction dans de l'huile d'olive (une vingtaine de minutes). Ajouter la sauce tomate aux aubergines et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Pour terminer, ajouter le sucre ainsi que le vinaigre et laisser mijoter 10 minutes de plus.

Finition et présentation

Servir la Caponata avec le lapin.



