



GIBELLOTTE DE LAPIN AUX OLIVES NOIRES

Pour 4 personnes :

1 lapin de 1,3kg coupé en morceaux - 2 oignons - 2 gousses d'ail - 2 carottes - 1 ble de poireau - 1 pte boîte de concentré de tomates - 15cl vin blanc - 15 olives noires - 1 branche de thym - 1 feuille de laurier - 1 branche de romarin - 1 càs de pâte d'olives noires –

Garder le foie du lapin. Faire revenir les morceaux de lapin dans une cocotte avec de l'huile d'olive jusqu'à coloration. Ajouter les oignons émincés, l'ail pelé et écrasé, le blanc de poireau et les carottes émincées. Laisser revenir 5 minutes. Déglacer avec le vin blanc et ajouter le concentré de tomate, les olives, les herbes, la pâte d'olives noires. Saler, poivrer. Mouiller d'eau à hauteur, couvrir et laisser cuire à feu moyen 1h00. Rectifier l'assaisonnement.