

Fricassée De Lapin A La Portugaise



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

15 cl de bouillon - 4 branches de thym frais - ½ Cuill à café de piment de Cayenne ou poivre de Cayenne - Sel ou sel fin - Poivre - 4 Cuill à soupe d'huile d'olive - 2 gousses d'ail - 4 oignons (gros) - 1 boîte de tomates pelées concassées - 2 tomates - 1 lapin

Préparation

Préparation : 35min - Cuisson : 1h

Epluchez et émincez les oignons. Pelez la gousse d'ail.

Dans une cocotte, faites chauffer 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive. Mettez-y à revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents, mais sans les laisser colorer. Ajouter les tomates, l'ail écrasé, la moitié du thym effeuillé, le piment, du sel et du poivre.

Couvrez et faites cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez le bouillon.

Faites chauffer le reste d'huile dans une grande poêle et faites dorer les morceaux de lapin pendant 10 mn.

Dans un plat à four, versez la moitié de la sauce aux tomates et oignons. Disposez les morceaux de lapin dessus ainsi que les tomates coupées en tranches. Recouvrez avec le reste de sauce. Effeuillez le thym.

Enfournez dans le four préchauffé à 210°C. Laissez cuire 45 mn.