



Recette catalane pour ce vin:
Civet de sanglier des Albères

Bouchées de lapin aux olives et aux pignons

Pour 4 personnes
Préparation: 25 mn; sans aucune difficulté,
les bouchées pouvant être réalisées à l'avance
Cuisson: 45 mn à feu doux et à couvert



Nous recommandons pour cette recette
Le Côtes du Roussillon Cuvée Ater

INGRÉDIENTS

- 1 lapin en morceaux
- 120 g de lardons
- 6 gousses d'ail entières
- 4 tomates
- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 25 g de pignons de pin
- 20 cl de vin rouge
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 c. à s. de farine
- 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de sarriette
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. Salez, poivrez et saupoudrez les morceaux de lapin de farine.
2. Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de lapin et faites-les dorer sur toutes les faces.

3. Ajoutez les gousses d'ail entières et non épluchées et les lardons. Versez le vin rouge et portez à ébullition. Ajoutez les tomates préalablement coupées en petits morceaux, le thym, le laurier, la sarriette, ainsi qu'un verre d'eau.
4. Couvrez avec un couvercle et laissez mijoter à feu doux pendant 40 mn pour que la sauce réduise et devienne sirupeuse.
5. Au bout de ce temps, ajoutez les olives et vérifiez l'assaisonnement. Poursuivez la cuisson 5 mn en ayant pris soin d'enlever le couvercle.
6. Dans une poêle antiadhésive, faites dorer les pignons.
7. Retirez les aromates et versez dans le plat de service. Terminez en saupoudrant de pignons grillés.

"Bon Profit, Salut!"
-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré
F-66200 Elne
domaine@sol-payre.com
www.sol-payre.com