

Lapin à l'espagnole



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 95 mn

Pour le vin, optez pour un Saint Emilion.

Ingrédients

- 1 lapin coupé en morceaux
- 250 g de riz (ou plus selon votre convenance)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 0,5 bouteille de vin blanc
- huile d'olive
- 1 oignon
- sel, poivre
- pour la sauce tomate :
 - 500 g de tomates
 - 2 poivrons
 - 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
 - 30 g de beurre
 - 1 bouquet garni
 - 2 gousses d'ail
 - 1 oignon
 - sel, poivre

Préparation

- 1 Pour la sauce tomate, commencez par peler et épépiner les tomates.
- 2 Ouvrez les poivrons, retirez les graines et les parties blanches. Coupez-les en petits dés.
- 3 Faites fondre le beurre dans une sauteuse et laissez-y blondir l'oignon et l'ail hachés.
- 4 Ajoutez ensuite les tomates, le concentré, le bouquet garni, les dés de poivrons, un peu de sel et de poivre. Laissez cuire 10 minutes à découvert sur feu vif.
- 5 Dans un faitout, faites revenir les morceaux de lapin sur feu vif, de tous les côtés, avec de l'huile d'olive.
- 6 Ajoutez l'oignon coupé en quartiers, saupoudrez de farine et mélangez quelques instants.
- 7 Mouillez avec le vin blanc et la sauce tomate. Assaisonnez en sel et en poivre. Couvrez et laissez mijoter 1 heure environ.
- 8 Pendant ce temps, faites cuire le riz dans une grande casserole d'eau bouillante.
- 9 Versez le lapin dans un plat de service et retirez le bouquet garni. Accompagnez la viande de riz.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

