

Fricassée de lapin aux légumes du soleil



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Le lapin est souvent considéré comme une viande peu goûteuse et plutôt fade. Oubliez cette idée reçue avec cette recette qui vous permettra de préparer un lapin délicieusement fondant et parfumé !

Ingrédients

- 1 lapin - ou seulement quelques morceaux
- courgettes
- aubergines
- tomates
- 1 branche de romarin
- 1 barquette de lardons fumés
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faire revenir les dés de lardons sans graisse et les réserver.
- 2 Dans la même cocotte, faire rissoler dans un peu d'huile d'olive, les morceaux de lapin et les assaisonner.
- 3 Pendant ce temps, préparer tous les légumes et les couper en morceaux.
- 4 Les verser dans la sauteuse avec les morceaux de lapin et ajouter la branche de romarin. Assaisonner et laisser cuire 25 minutes.
- 5 Suggestion : vous pouvez ajouter des olives noires en fin de cuisson. Bon régal !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

