

Lapin à la tapenade



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Une saveur qui nous rappelle le soleil... Le lapin à la tapenade est un plat qui se met au diapason de la saison !

Ingrédients

- 1 lapin
- 2 tomates
- 1 oignon
- sauge
- thym
- romarin
- huile d'olive
- 1 verre de bouillon de volaille
- 4 cs de tapenade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez le lapin en morceaux, salez et poivrez les morceaux et badigeonnez-les de tapenade. Versez un peu d'huile d'olive dans le fond d'un plat allant au four. Disposez les morceaux dans ce plat ainsi que les herbes aromatiques.
- 2 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Ébouillantez, pelez et concassez les tomates. Mettez tous ces éléments autour du lapin. Arrosez-le avec le bouillon de volaille. Mettez le couvercle sur le plat faites cuire 1 heure dans le four à 220°C (th.7-8).
- 3 J'ai servi mon lapin à la tapenade avec un risotto aux carottes. Bon appétit !

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

