

Lapin aux oignons

Temps de préparation: 1 h. 30 min. · Niveau de difficulté: facile

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

1 pièce Gros lapin nettoyé
1 kg Oignons
3 pièce Tomates
4 pièce Gousses d'ail
3 pièce Feuilles de laurier
1 c.à.s. Marjolaine
200 ml Vin blanc
Sel et poivre
Huile d'olive vierge extra douce (par ex. Can Det)

Préparation

Coupez le lapin en portions et assaisonnez-les toutes avec du poivre.

Faites chauffer l'huile végétale dans une rôtissoire et faites-y dorer les morceaux de lapin de tous les côtés.

Pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons.

Lorsque le lapin est doré, retirez les morceaux de la rôtissoire et ajoutez l'oignon en réduisant légèrement le feu.

Pelez l'ail, coupez les gousses en deux et ajoutez-les à l'oignon, ajoutez la feuille de laurier et la marjolaine.

Râper les tomates avec une râpe de cuisine et les ajouter aux oignons, remuer.

Lorsque l'oignon est à moitié frit, déglacez avec le vin et ajoutez à nouveau la même quantité d'eau. Remuez bien, salez, remettez les morceaux de lapin dans le bouillon d'oignons et arrosez la viande d'un peu d'huile d'olive.

Fermez/couvrez la rôtissoire et placez-la dans un four préchauffé (170°C), faites cuire le lapin pendant environ 35-40 minutes.

Servir avec des pommes de terre frites ou du pain grillé.

Bon appétit !