

Lapin à la méridionale

Pour 4 personnes.

1 beau lapin, huile, lard fumé, 1 oignon, persil, ail, 5 ou 6 tomates, vin blanc sec, olives noires et vertes, sel, poivre.

Couper le lapin en huit morceaux que l'on fera dorer en casserole, dans de l'huile et quelques dés de lard fumé. Saler, poivrer et couvrir d'un gros oignon haché menu, d'une grande pincée de persil haché, d'ail également haché, de 5 ou 6 tomates pelées et égrainées. Saler, poivrer et mouiller d'une bonne rasade de vin blanc sec. Faire cuire environ 3/4 d'heure, à couvert et à feu doux. Ajouter ensuite quelques olives, noires et vertes, dénoyautées, et continuer la cuisson pendant quelques minutes.

Servir dans un plat creux et garnir de tranches d'aubergines frites (les aubergines, pelées, sont découpées en tranches et celles-ci sont égorgées au sel pendant 1/2 h heure, puis égouttées ; les fariner et les faire frire à l'huile très chaude, dans la poêle). Accompagner de pommes de terre persillées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.