



- LA RECETTE DE GIOVANNI GONNELLA -



LAPIN AUX OLIVES ET POLENTA



Marche à suivre

Enrober les morceaux de lapin d'un peu de farine. Ensuite, dans une cocotte, les faire revenir jusqu'à belle coloration dans de l'huile d'olive bien chaude, puis déglacer au vin rouge.

Ajouter la brunoise de légumes, les olives noires et les tomates pelées. Assaisonner en sel et poivre, puis ajouter le romarin et le laurier.

Laisser mijoter à feu doux pendant 45 à 60 minutes, à votre convenance.

En accompagnement, privilégier de la «vraie» polenta fine, qui nécessite une heure de cuisson environ.



INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

- 1 lapin entier coupé en morceaux
- 500 g environ de brunoise de légumes (céleri, oignon, ail, etc.)
- 100 g d'olives noires
- 1 boîte de 800 g de tomates pelées
- 1 dl de vin rouge
- Huile d'olive
- Farine, sel, poivre, romarin et 1 feuille de laurier

La suggestion d'accompagnement :

CUVÉE DES PÈDZES VAUD

Gamaret, Garanoir, Pinot Noir

Ses arômes de fruits noirs, tels les myrtilles et les cassis sont soutenus par des notes épicées. Souple en attaque avec une belle longueur, ce vin rouge frais et plaisant fera le bonheur de vos convives.

A découvrir chez:

Paratte vins
Sàrl

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

