



## LAPIN A L'HUILE D'OLIVE ET A LA SAUGE

Pour 6, il faut :

- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- un brin de romarin haché
- une feuille de sauge hachée
- un brin de persil plat ciselé
- une gousse d'ail
- une feuille de laurier
- un lapin coupé en morceaux
- 20 cl de vin blanc sec
- le jus de 2 citrons
- sel et poivre

Chauffer l'huile dans une cocotte avec le romarin, la sauge, le persil, l'ail et le laurier pendant 3 minutes.

Ajouter le lapin et bien le faire dorer.

Saler, poivrer et déglacer avec le vin blanc. Baisser le feu et laisser mijoter 45 minutes à couvert.

Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes à découvert. Si l'ail et le laurier sont encore visibles, les enlever et incorporer le jus de citron. Cuire 5 minutes à feu vif avant de servir sans attendre.