

GIGOLETTES DE LAPIN À LA PROVENÇALE

Octobre 2005 (Actualisé en février 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 gigolettes de lapin
- ★ 1 bel oignon paille
- ★ 6 tomates « Grappe » ou « Roma »
- ★ 30 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 4 brins de persil
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 2 pincées de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Cocotte en fonte, Casserole

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 10,75 € (soit 2,69 € par personne)



Recette :

Peler et émincer l'oignon. Faire bouillir une casserole d'eau, y placer les tomates 30 secondes, les égoutter, les peler, les épépiner et les concasser. Ciseler finement le persil. Peler et hacher les gousses d'ail.

Faire revenir les gigolettes dans une cocotte avec l'huile d'olive à feu assez vif. Lorsque les morceaux de lapin sont bien dorés, baisser le feu, ajouter le vin blanc, le concassé de tomates, le morceau de sucre, le persil, l'ail et l'oignon hachés. Parsemer de thym de Provence, saler, poivrer, couvrir et cuire à feu très doux 50 minutes.

Servir avec un tian de légumes ou de la polenta (millas) aux cèpes.

i Les **gigolettes** sont les pattes avant du lapin. Elles sont constituées de chair fine, moins serrée et moins sèche que celle des morceaux prisés, râble ou cuisses, et aussi souvent moins onéreuses à l'achat.

Boisson :

Un rosé des Coteaux d'Aix servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.