

Lapin au basilic

Pour 4 personnes: 1 beau lapin; 500 g de poivrons verts; 2 gros oignons; 1 échalote; 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 500 g de tomates; 200 g d'olives vertes dénoyautées; 3 gousses d'ail; 1 dl de vin blanc; 4 cuillerées à soupe de farine; sel et poivre.

Chauffez 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une cocotte. Faites-y revenir les poivrons coupés en lamelles avec les oignons et l'échalote finement hachés. Remuez le tout soigneusement.

Si vous ne l'avez pas fait faire par votre fournisseur, coupez le lapin en morceaux et farinez-les. Retirez poivrons, oignons et échalote de la cocotte à l'aide d'une écumoire. Réservez-les. Ajoutez le reste de l'huile dans la cocotte et faites-y revenir les morceaux de lapin. Lorsqu'ils sont bien dorés, remettez les poivrons, les oignons et l'échalote dans la cocotte.

Pelez les tomates en les passant quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis ajoutez-les au lapin et aux poivrons ainsi que les olives vertes, les gousses d'ail épluchées et les feuilles de basilic ciselées à l'aide de ciseaux de ménage. Salez, poivrez. Remuez le tout, mouillez avec le vin blanc et couvrez. Laissez cuire à feu doux pendant une heure trente. Servez ce lapin bien chaud accompagné d'un riz au safran.