

## Lapin aux anchois

Pour 6 personnes: 1 beau lapin de 1,5 kg; 2 oignons; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 2 dl de

vin blanc sec; 6 anchois à l'huile; 1 gousse d'ail; 1 cuillerée à soupe de câpres; 2 cuillerées à soupe de persil finement haché; sel et poivre.

Coupez le lapin en morceaux et conservez le foie à part. Epluchez les oignons, hachez-les.

Chauffez l'huile d'olive dans une cocotte. Faites-y dorer les morceaux de lapin. Assaisonnez-les, puis ajoutez les oignons hachés et le vin blanc. Amenez à ébullition, remuez le tout dans la cocotte et couvrez. Baissez le feu et laissez cuire doucement pendant 50 minutes.

Coupez le foie du lapin en morceaux fins. Mettez-les dans un bol à mixer. Ajoutez les anchois, la gousse d'ail pressée, les câpres et le persil haché. Réduisez le tout en purée.

Rangez les morceaux de lapin dans un plat de service. Incorporez la purée de foie de lapin dans le jus de cuisson. Mélangez à l'aide d'une spatule de bois et cuisez à feu doux pendant 5 à 6 minutes, sans cesser de remuer. Versez cette sauce épaisse sur les morceaux de lapin.

Servez chaud avec des pommes vapeur ou des nouillettes.