

# Lapin sur lit de légumes du marché



## Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 60 min

### Ingrédients :

- râble de lapin : 2
- petit pois : 500 g
- pommes de terre : 800 g
- poitrine fumée : 2 tranches
- oignon : 1
- ail : 3 gousses
- tomate : 3
- thym, laurier
- beurre : 30 g
- vin blanc : 15 cl
- huile : 5 cl
- sel, poivre

### Préparation :

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites dorer les râbles de lapin sur toutes les faces ; salez, poivrez.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles fines. Écossez les petits pois, épluchez ail et oignon. Plongez les tomates 30 secondes dans l'eau bouillante afin de pouvoir enlever la peau, coupez la chair en cubes en supprimant les graines.

Coupez la poitrine fumée en lardons.

Préchauffez le four Th. 4/5 (120/150°C).

Éliminez l'huile de la cocotte et beurrez-la largement.

Disposez une couche de pommes de terre dans le fond, salez, poivrez, une couche de petits pois, quelques lardons et rondelles d'oignon. Alternez jusqu'à utilisation de ces ingrédients.

Terminez en ajoutant l'ail haché, le thym, le laurier et les tomates.

Posez les râbles de lapin sur le dessus et arrosez de vin blanc.

Mettez au four pendant une heure.

Juste avant de servir, découpez le lapin et présentez-le dans le plat de cuisson.