

# Lapin en ratatouille à la niçoise

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 lapin en morceaux de 2 kg
- 60 g beurre ou margarine
- 2 gros oignons
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 750 g tomates fraîches
- 1 poivron rouge
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 c. à soupe concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- 10 olives noires ou vertes
- sel et poivre

# Couper les oignons en rondelles. Eplucher les aubergines et les courgettes. Peler les tomates. Couper le tout en morceaux. Epépiner les poivrons, détailler-les en lanières.

# Dans une cocotte, faire bien chauffer 30 g de beurre ou de margarine. Mettre les morceaux de lapin à roussir de toute part. Retirer les de la cocotte. A la place, faire revenir oignons, aubergines, courgettes, poivrons, tomates avec 30 g de beurre ou de margarine supplémentaires. Puis ajouter le vin blanc, le concentré de tomate, l'ail, le lapin, le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter sur feu doux une heure.

# Déposer les morceaux de lapin dans un plat creux. Tenir au chaud. Si nécessaire, laisser cuire les légumes quelques minutes sur grand feu sans couvrir pour faire réduire un peu leur jus. Goûter pour vérifier si l'assaisonnement est suffisant. Verser

enfin cette ratatouille sur le lapin. Décorer le plat avec des olives préalablement ébouillantées, dénoyautées ou non.

Accompagner de pâtes, de pommes de terre à l'eau ou de riz nature.

Préparation et cuisson: 1 h 30 min.

Classification: lapin (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 25.10.2006

Enregistré par: démo