

Tres bon

Lapin aux olives

Découper le lapin, à l'huile d'olive.
Faire revenir les morceaux avec du
lard coupé ou du jambon en dés.
Ensuite flamber à l'Armagnac.

Assaisonner : sel, poivre, épices.

Ajouter de la farine, remuer quelques
instants.

Verser du vin blanc, un peu d'eau.

Ajouter, un bouquet garni, de l'oignon
haché, un peu d'ail écrasé, une tomate

laisser mijoter à feu doux. (éventuellement)

Un quart d'heure avant la fin de
la cuisson, ajouter des champignons
coupés en lamelles et cuit à la poêle,
et des olives vertes. (éventuellement)

(Avant de servir, lier avec un jaune
d'œuf et de la crème.

(Facultatif)