

Lapin au basilic

Ingrédients :

1 lapin (1,5 Kg.), 1 Kg. de tomates, 1 oignon, 10 carottes, 1 bouquet de basilic, 1 bouquet garni, 3 gousses d'ail, huile d'olive, poivre, sel.



- *Débiter le lapin en morceaux, peler, épépiner les tomates puis les hacher, émincer les oignons, éplucher les carottes et les couper en rondelles.*
- *Dans une cocotte huilée, faire dorer les morceaux de lapin et les retirer, y faire revenir les oignons, à feu doux ajouter les tomates et laisser réduire 5 minutes.*
- *Remettre le lapin en cocotte, ajouter l'ail, le bouquet garni ainsi que les carottes, couvrir et laisser mijoter 1 heure.*
- *Avant de servir, hacher le basilic et en saupoudrer le lapin.*