

Tajine de lapin aux olives et citron confit

Préparation : 35 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 lapin coupé en morceaux

2 oignons

2 gousses d'ail

6 brins de persil plat

6 c à s d'olives niçoises

2 citrons confits

1/2 citron

2 c à s d'huile d'olive

6 gousses de cardamome

1/2 c à s de coriandre en poudre

1/2 c à c de cumin moulu

1 petit bâton de cannelle

Gros sel et poivre du moulin

Peler et hacher l'ail et les oignons. Retirer la pulpe des citrons confits et tailler l'écorce en lanières. Prélever le zeste du 1/2 citron et le couper en petits dés. Percer les gousses de cardamome.

Faire revenir rapidement le lapin dans une cocotte avec 1 c à s d'huile puis réserver les morceaux.

Verser le reste d'huile dans la cocotte et y faire rapidement dorer les oignons et les épices en remuant puis ajouter le lapin, les olives, les lanières de citron confit, le zestes de citron frais, l'ail, du sel et du poivre.

Ajouter de l'eau à peine à mi-hauteur, porter à ébullition, couvrir et cuire 45 mn à four préchauffé à 190°.

Servir parsemé de persil et accompagner de semoule.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>