

Lapin à la mauresque



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 arrières de lapin soit 4 cuisses et 2 râbles + les foies

1 grosse boîte de tomates entières pelées

12 abricots secs moelleux

30 g de pistaches non salées

6 brins de coriandre

6 brins de persil plat

6 brins de menthe

1/2 gousse d'ail

1 belle pincée de cumin en poudre

5 cl de vinaigre de vin vieux

1 c à s d'huile d'olive

50 g de beurre

Tabasco

Sel et poivre du moulin

Égoutter les tomates, les épépiner et les mettre en morceaux dans une casserole. Faire bouillir et cuire 10 mn environ sur feu doux pour concentrer les arômes. Laisser refroidir et mixer avec 4 gouttes de Tabasco, l'ail, les fines herbes effeuillées et le cumin. Assaisonner et réserver.

Couper les cuisses et les râbles de lapin en 2 pour obtenir 12 morceaux. Les assaisonner. Dans une cocotte faire chauffer l'huile avec un peu de beurre et y cuire les foies 1 mn 30 par face. Les retirer et les remplacer par les morceaux de lapin. Les faire dorer en les retournant pendant une dizaine de minutes. Couvrir ensuite la cocotte et poursuivre la cuisson à feu doux 30 mn en retournant les morceaux 2 fois. Pendant ce temps écraser les foies à travers un tamis (pour ma part je n'ai pas réussi et les ai mixés) et les ajouter à la sauce tomatée. Ébouillanter les abricots secs 2 mn (voir plus bas), les rafraîchir et les égoutter. S'ils sont gros les couper en morceaux.

Retirer les morceaux de lapin de la cocotte, jeter le gras de cuisson et déglacer la cocotte avec le vinaigre. Faire bouillir et réduire en grattant les sucs de cuisson. Verser la sauce tomatée et remettre les morceaux de lapin avec les abricots. Porter à ébullition, couvrir

et cuire à four préchauffé à 180° pendant 10 mn. Pour le service parsemer de pistaches grossièrement concassées. Accompagner d'une salade et de pâtes.

Vin conseillé : un Viognier sec du Languedoc ou du Rhône

Je ne vois pas l'intérêt d'ébouillanter les abricots, je trouve que cela affadit la couleur et leur retire du goût. La prochaine fois je ne le ferai pas.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>