

# Lapin à la Tomate

*PAR L'AUBERGE DU DOMINICAÏN A MONTREAL*



## INGREDIENTS

- 1 beau lapin
- 20 petits oignons
- 10 tomates bien mûres
- thym
- sel, poivre

A cuire dans une poêle, au feu de bois.

## RECETTE

Découper le lapin en morceaux pas trop gros.

Faire rissoler dans la poêle avec des petits oignons. ( Pas des oignons grelots, ils sont trop petits).

Mettre une bonne vingtaine d'oignons.

Saler, poivrer.

Faire bien dorer le tout.

Pendant ce temps, peler et épépiner les tomates en quantité suffisante pour qu'une fois coupées en dés, elles recouvrent le lapin.

Faire cuire doucement.

Remuer souvent et laisser mijoter jusqu'à ce que la tomate soit épaisse.

Chaque morceau doit être enrobé de tomate.

Ajouter 1 pincée de thym.

Rectifier l'assaisonnement.

Ne jamais couvrir la poêle.

*( Il est possible d'utiliser des tomates concassées en boîte)*

**VIN CONSEILLE** Domaine Rose & Paul AOP mis en bouteille par Gilles FOUSSAT  
vigneron récoltant à ARZENS