

Lapin à la provençale (recette de Mamie)

Pour 4/5 personnes :

- 1 lapin
- 5 ou 6 oignons
- 3 tomates
- 1 pincée de safran
- Persil
- 200g de champignons
- 1 verre de vin blanc
ou 1CC de cognac
- Sel, poivre



Faire revenir le lapin coupé en morceaux dans du beurre, le faire bien doré puis ajouter les oignons coupés en 2.

Quand le tout a pris une belle couleur, ajouter les tomates pelées, la pincée de safran, le persil coupé, le sel et le poivre.

Couvrir et laisser mijoter doucement en ajoutant le vin blanc ou 1 CC de cognac et un peu d'eau.

Blanchissez à part les champignons émincés, les ajouter 10mn avant la fin de la cuisson.

Servir avec des pommes à l'anglaise cuites dans de l'eau avec de l'ail, en versant le lapin dessus

Parsemez de persil